



NEBBIOLO D'ALBA	
Denominazione:	DOC (Denominazione di Origine Controllata)
Tipologia:	Rosso strutturato
Zona di produzione:	Piemonte, esclusivamente nel comune di Monforte Roero nella collina denominata Occhetti.
Terreno:	Collinare calcareo
Uve:	Nebbiolo al 100%
Raccolta:	Meta' Ottobre
Alcol:	14% Vol.
Temperatura di servizio:	16°C - 18°C
Resa per ettaro:	60 quintali di uva
Bottiglie prodotte:	10.000
Vinificazione:	Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a 32°C per 12 giorni, svinatura, travasi, affinamento per 18 mesi, imbottigliamento. Non vengono fatte ne' chiarifiche ne' filtrazioni.
Maturazione:	16 mesi in barrique di Rovere Francese.
Affinamento:	3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
Colore:	Rosso con leivi riflessi mattonati.
Profumo:	Etereo, molto elegante, con sentori di fiori secchi e vaniglia.
Sapore:	Tannico ma morbido, quasi a sembrare dolce, molto complesso e persistente.
Abbinamento:	Carne di selvaggina, brasati, arrostiti e formaggi.
Conservazione:	Al buio, in bottiglia coricata a 10° - 12° C con 75% di umidità.
Note:	Vino molto elegante e strutturato, con bassa acidità. Migliora nei primi 4-5 anni e, se ben conservato, dura molti anni.
Prezzo in enoteca:	12€