

NEBBIOLO D'ALBA DOC

VINO ROSSO DOCG

CLASSIFICAZIONE	VINO ROSSO D.O.C.G.
ORIGINE	Italia – Sud Piemonte
TIPO	Secco
VARIETA' DI UVA	100% Nebbiolo
TIPO DI TERRENO	Calcareo - Argilloso
VINIFICAZIONE	La vendemmia delle uve si svolge nel terzo periodo. Le uve accuratamente selezionate vengono pressate con attrezzature speciali. Il mosto viene quindi inviato a serbatoi di acciaio dove viene fatto fermentare per circa 15 giorni alla temperatura di circa 27 ° C. Durante questa fermentazione, la temperatura elevata unitamente alla lunga durata, consentono lo sviluppo di elementi tannici, che con gli altri elementi nobili e un'acidità adeguata formano il primo prodotto pronto all'invecchiamento.

INVECCHIAMENTO Questo vino deve superare un periodo di invecchiamento non inferiore ad un anno, trascorso in botti. Il periodo di invecchiamento inizia il 1° Gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia. Durante questo periodo il vino si arricchisce grazie alle sostanze del legno e si libera di sostanze indesiderate che vengono eliminate mediante pratiche enologiche tradizionali.

DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO Dopo un anno di invecchiamento

ENOLOGO Gianni Marchisio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE rosso rubino con striature arancioni

AROMA Il profumo è gradevole ed invitante, fruttato e vinoso

GUSTO Ha un gusto pieno ma molto facile da bere.
Un vino da bere tutti i giorni

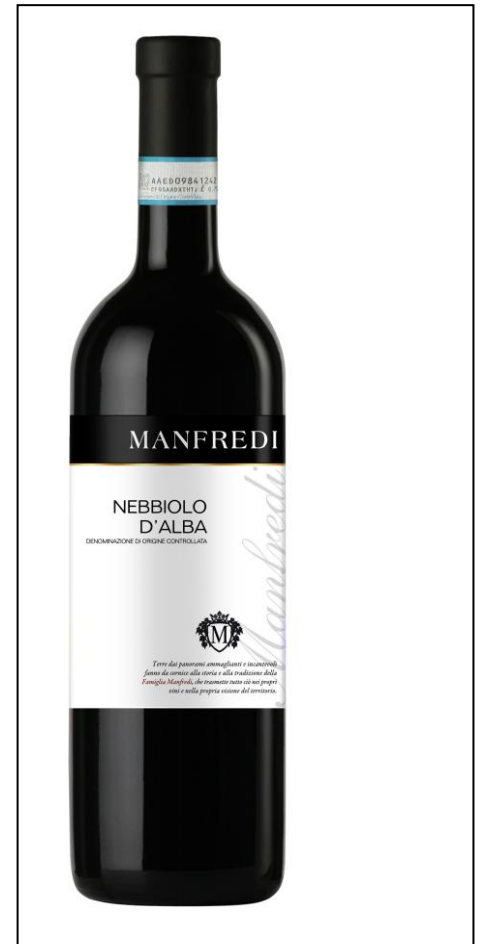
ANALISI

ALCOHOL	13,50% VOL
ACIDITA' TOTALE	4,90 g/l
PH	3,55
ZUCCHERI	2,4 g/l

CARATTERISTICHE

ABBINAMENTI Servire a 18-20° C.

Puo' essere servito con tutte le portate, ma il suo gusto viene esaltato con le carni e i formaggi (anche formaggi stagionati)



CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.
Puo' essere conservato per 5 anni.

NEBBIOLO D'ALBA
AAA 00184007



NEBBIOLO
D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

VENDEMMIATA

*Da noi, prodotto nelle zone
tipica nei territori più pregiati,
otteniamo questo vino che
esprime amore per la terra
e memoria del passato.*

PATRIZI