



Formati disponibili:
Lt. 0,75 -1,50 - 3

NEBBIOLO D ALBA D.O.C. RIVERE

Il Nebbiolo è nativo nei vigneti delle colline Piemontesi ed è certamente il vitigno più prezioso e celebrato della regione. L'origine del suo nome viene da 'nebbia', un fenomeno atmosferico autunnale piuttosto frequente in questa regione. L'uva Nebbiolo raggiunge il pieno della maturità verso la metà di ottobre, quando talvolta i vigneti sono coperti dalla nebbia.

Vitigno: 100% Nebbiolo

Esposizione: a sud, colline di media altura 300-400 m.s.l.m

Terreno: marne argilloso-calcaree. Comune di Castagnito

Vinificazione:

La vendemmia è effettuata manualmente nella I-II decade di ottobre. Fermentazione tradizionale, per circa 10-15 giorni a temperatura controllata, con rimontaggi del mosto per ottenere l'estrazione delle sostanze polifenoliche.

Affinamento:

2 anni in botti grandi di rovere di Slavonia e 6 mesi in bottiglia

Note di degustazione:

Rosso brillante più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

Bouquet intenso con sentori di fiori e piccoli frutti di sottobosco. Lievemente speziato.

Ben bilanciato ed armonico, pieno e di nobile eleganza. Persistente. Grande personalità

Abbinamenti gastronomici:

Eccellente con i secondi piatti a base di carne e formaggi.

Temperatura di servizio: 18-20° C.



PIEMONTE - ITALIA info@fli-casetta.it www.fli-casetta.it
tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177

