

NEBBIOLO D ALBA D.O.C. VIGIN



L'uva Nebbiolo è originaria del Piemonte ed è certamente la più preziosa e celebrata della regione. L'origine del suo nome è forse dovuta alla parola 'Nebbia', un fenomeno atmosferico molto comune in autunno durante il periodo della vendemmia. Infatti raggiunge il massimo della maturità in Ottobre, quando molto spesso verso la metà del mese le colline sono coperte dalla nebbia.

Vitigni: 100% Nebbiolo

Zona di produzione: colline di media altitudine (200-300 m slm) esposizione sud-ovest. Comune di Canale.

Tipologia del terreno: marne Astiane, di tipo friabile - sabbioso, colore ocra.

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.

Maturazione

Minimo 4 anni in grandi botti di rovere di Slavonia, seguito da un periodo di affinamento in acciaio prima di essere messo in bottiglia. Un ulteriore affinamento nelle bottiglie prima di essere immesso al consumo

Note di degustazione

Colore rosso con riflessi granata di varia intensità

Piacevole e complesso il bouquet, con elegante aroma di rosa appassita, viola e frutti di sottobosco

Ben bilanciato ed armonico al palato. Forte personalità

Buona combinazione alcolica e tannini in grado di garantire un lunghissimo invecchiamento

Abbinamenti gastronomici

Ottimo con piatti a base di carni rosse, arrostiti, agnello, formaggi di medio-lunga stagionatura.

E' perfetto vino da fine pasto.

Temperatura di servizio: 18°-20° C

formato

Lt. 0,75



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it

tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177