



Nebbiolo d'Alba D.O.C.

Vigneto

L'area di coltivazione verso il lato Sud-Est è formata da un terreno sabbioso argilloso

Vitigno

100% Nebbiolo

Produzione:

Il vino invecchia per un anno in botti grandi di rovere al fine di ottenere la morbidezza dei tannini viene poi lasciato a riposare per ancora 6 mesi in bottiglia e solo allora riacquista le sue proprietà organolettiche che lo rendono pronto al consumo quotidiano

Caratteristiche

Il vino ha una colorazione di tonalità rosso granato con riflessi violacei. Il suo profumo è fine, persistente ed intenso e il suo sapore asciutto ed armonico risulta essere morbido e intensamente fruttato in bocca

Abbinamenti

Il vino si presta ad abbinamenti con selvaggina, carni rosse e con formaggi stagionati

