



NEBBIOLO

D'ALBA D.O.C.

MMXX 2021

Denominazione: Denominazione di origine controllata

Vitigno: 100% Nebbiolo

Zona di produzione: Comuni di Alba e Diano d'Alba

Vinificazione: Macerazione di 20-25 giorni a temperatura controllata compresa tra 25 e 28°C con rimontaggi in vasche di acciaio inox. Grazie al contatto prolungato del mosto-vino con le vinacce si estraggono i tannini e i polifenoli indispensabili per un lungo invecchiamento in legno. La svinatura a fine fermentazione alcolica e successiva fermentazione malolattica, svolta anch'essa in acciaio.

Il vino viene affinato nelle botti di rovere per un periodo di 18-20 mesi.

Descrizione: Un Nebbiolo d'Alba importante, rosso rubino con riflessi granata. Note intense di rosa, viola liquirizia e spezie dolci.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Età ottimale: 4-5 anni

Gradazione alcolica: 14%

Abbinamenti gastronomici:

Carni rosse, selvaggina da penna, formaggi da lunga stagionatura