



NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. MAGNUM

2021

Denominazione: Denominazione di origine controllata

Vitigno: 100% Nebbiolo

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

Vinificazione: Macerazione di 18-20 giorni a temperatura controllata compresa tra 25 e 28°C con rimontaggi in vasche di acciaio inox. 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 circa un anno.

Descrizione: Di colore rosso rubino tendente al granato, il profumo è intenso, di lamponi, rosa e liquirizia. Struttura piena, armonica e con lungo retrogusto.

Temperatura di servizio: 18°C

Età ottimale: 2 anni

Gradazione alcolica: 14%

Abbinamenti gastronomici:

Carni rosse, alla griglia e tartare di carni crude, primi piatti con ragù.