



NEBBIOLO D'ALBA	
<b>Denominazione:</b>	DOC (Denominazione di Origine Controllata)
<b>Tipologia:</b>	Rosso strutturato
<b>Zona di produzione:</b>	Piemonte, esclusivamente nel comune di Monforte Roero nella collina denominata Occhetti.
<b>Terreno:</b>	Collinare calcareo
<b>Uve:</b>	Nebbiolo al 100%
<b>Raccolta:</b>	Meta' Ottobre
<b>Alcol:</b>	14% Vol.
<b>Temperatura di servizio:</b>	16°C - 18°C
<b>Resa per ettaro:</b>	60 quintali di uva
<b>Bottiglie prodotte:</b>	10.000
<b>Vinificazione:</b>	Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a 32°C per 12 giorni, svinatura, travasi, affinamento per 18 mesi, imbottigliamento. Non vengono fatte ne' chiarifiche ne' filtrazioni.
<b>Maturazione:</b>	16 mesi in barrique di Rovere Francese.
<b>Affinamento:</b>	3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
<b>Colore:</b>	Rosso con leivi riflessi mattonati.
<b>Profumo:</b>	Etereo, molto elegante, con sentori di fiori secchi e vaniglia.
<b>Sapore:</b>	Tannico ma morbido, quasi a sembrare dolce, molto complesso e persistente.
<b>Abbinamento:</b>	Carne di selvaggina, brasati, arrostiti e formaggi.
<b>Conservazione:</b>	Al buio, in bottiglia coricata a 10° - 12° C con 75% di umidità.
<b>Note:</b>	Vino molto elegante e strutturato, con bassa acidità. Migliora nei primi 4-5 anni e, se ben conservato, dura molti anni.
<b>Prezzo in enoteca:</b>	12€