


dal 1956 Produttori nel Roero

Langhe

Denominazione di Origine Controllata

Nebbiolo



Vitigno: Nebbiolo 100%

Posizione vigneti: Canale d'Alba

Terreno: argilloso-calcareo, presenza di sabbia

Vendemmia: inizio Ottobre

Vinificazione: Botte grande legno

Formato: 75 cl.

Temperatura di degustazione: 18/20°C

Vinificazione: la macerazione avviene in fermentini in acciaio nei quali si può regolare la temperatura di fermentazione e dura all'incirca 7 giorni.

Successivamente il vino sosta in botti di rovere, nelle quali avviene la malolattica, per 8-9 mesi prima di essere nuovamente assemblato in vasche di acciaio.

Profilo sensoriale: si presenta di colore rosso granata, con un profumo etereo, composito, elegantissimo; si avverte la viola. È un vino da accostare ad arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

