



Nebbiolo d'Alba D.o.c

VIGNETI

Nel comune di Verduno.

VITIGNO

100% Nebbiolo.

VINIFICAZIONE

La vinificazione tradizionale viene effettuata in vasche di cemento con fermentazione sulle bucce di circa 15 – 20 giorni e rimontaggi automatizzati. L'invecchiamento di circa un anno avviene in botti di rovere di Slavonia di media capacità. Segue l'affinamento in bottiglia per alcuni mesi al fine di esaltare la freschezza e la fragranza del vino.

CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino non troppo intenso, nel rispetto della natura del vitigno Nebbiolo. Il profumo è etereo con sentori di fiori e frutti freschi. Il sapore asciutto, di buon corpo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-17 gradi.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,75 l.

