

**NEBBIOLO D'ALBA**  
Denominazione di Origine Controllata

**VITIGNO:**

Nebbiolo 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Le uve di questo Nebbiolo provengono esclusivamente dai migliori vigneti siti nel Comune di Vezza d'Alba e Castellinaldo.

**COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:**

Sistema Guyot basso su colline di buona pendenza, con terreno di medio impasto, con buona presenza di sabbia quarzosa.

**EPOCA DI RACCOLTA:**

30 Settembre – 15 Ottobre.

**VINIFICAZIONE:**

Pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano con conseguente diraspatura e fermentazione in vasche termocondizionate a temperatura controllata di 32°C.

Macerazione di 8-12 giorni con svinatura del prodotto a fermentazione ultimata.

**AFFINAMENTO:**

Affinato per circa un anno in botti di Rovere di Slavonia e Francese da 10 ettolitri, mediamente tostate. Il vino termina il suo affinamento in bottiglia per 12 mesi prima di essere messo in commercio. Conservato in luogo idoneo, può durare parecchi anni.

**CARATTERI ORGANOLETTICI:**

Colore rosso rubino con riflessi granato. Profumo intenso con netto sentore di piccoli frutti, rosa canina e spezie. Sapore pieno, elegante, di buon corpo, che ricorda le sensazioni olfattive.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

Vino di grande struttura che si adatta bene a secondi piatti di carni rosse, brasati e stufati, formaggi a pasta cotta e stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

18 gradi.

**DATI ANALITICI:**

Grado alcolico: 13,50 – 14,00 % Vol.

Acidità totale: 5,30 – 5,70 g/l

Estratto secco totale: 28,00 – 32,00 g/l

Zuccheri residui: 1,90 – 2,00 g/l



**VARIETY:**

Nebbiolo 100%

**PRODUCTION ZONE:**

The production zone of Nebbiolo d'Alba is located on the line separating two prestigious Piedmontese viticultural areas, the Langhe, with its calcareous-clayey hills, and the Roero, where the terrain is looser and rich in quartzose sand.

**CULTIVATION OF THE VINEYARD:**

The low Guyot system on hills with good inclines and soils that are primarily sandy and clayey.

**VINIFICATION:**

Soft pressing of the grapes harvested by hand, followed by removal of the stalks and fermentation in tanks at controlled temperatures.

Skin contact lasts eight or nine days and the wine is racked when all the sugar has been transformed into alcohol.

**MATURATION:**

One year of maturation, with six spent in Slavonian oak casks and small moderately toasted French oak barrels.

Nebbiolo d'Alba is sent to the market beginning on November 30 of the year following the harvest.

**SENSORY CHARACTERISTICS:**

Ruby red in color tending to garnet. Characteristic bouquet of violets, raspberries and dog roses. A flavor that is superbly balanced and elegant with tones similar to those registered on the nose.

**FOOD MATCHES:**

With its big structure, this wine is particularly adapted to main courses of red meats, braised dishes and game in general. An ideal accompaniment for cheeses.

**SERVING TEMPERATURE:**

16 - 18 degrees (61-64° F.).

**CELLARAGE:**

It is advisable to lay down the bottles in a cool and airy place that is insulated from any source of light as well as noises and vibrations.

**ANALYTICAL DATA:**

Alcoholic content: 13,50 – 14,00 %Vol.

Total acidity: 5,30 – 5,70 g/l

Total dry extract: 28,00 – 32,00 g/l

Residual sugars: 1,90 – 2,00 g/l