

# NEBBIOLO D'ALBA DOC



<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Luogo d'origine</b>	Comuni del Roero
<b>Terreno</b>	Superficie Totale: 1,3 ha. Esposizione: Sud-Ovest. Altimetria: 350 mt. slm Tipologia: sabbioso
<b>Dettagli del vigneto</b>	Tipo d'impianto vigneto: Guyot Età media: 40 anni Resa: 50 - 60 q.li/ha
<b>Fermentazione</b>	Fermentazione in tank di acciaio Inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.
<b>Affinamento</b>	Affinamento legno francese per 12 mesi di secondo passaggio, già usato per Barolo. Nessun intervento di filtrazione.
<b>Produzione</b>	8.000 bottiglie circa all'anno.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino, trasparente.

**Olfatto:** bouquet floreale di rose, menta selvatica, vaniglia, di lunga e fine intensità.

**Gusto:** intensa, molto fresca, piacevole e dolcemente tannica.