


**CANTINA
DEL NEBBIOLO**

Barbaresco DOCG
Denominazione di Origine Controllata Garantita



 Italia, Piemonte

Proviene da vigneti di Nebbiolo coltivati nei comuni di Barbaresco, Neive, Alba e Treiso.

L'affinamento in botti di legno dona un vino dal colore rosso intenso e sensazioni olfattive complesse di frutta rossa matura con accenni speziati.

Il sapore caldo e avvolgente ha una grande eleganza ed un'ottima lunghezza al palato.

VITIGNO: Nebbiolo

VIGNETI: Uve provenienti dai vigneti di nebbiolo coltivati nei comuni di Barbaresco, Neive, Treiso e Alba.

ESPOSIZIONE: Sud, sud-est, sud-ovest

VINIFICAZIONE: Lunga macerazione sulle vinacce di Nebbiolo

AFFINAMENTO: Affinato in legno come da disciplinare

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino dal colore rosso intenso con lievi riflessi granati, con sensazioni olfattive complesse di frutta rossa matura con accenni speziati. Il sapore caldo e avvolgente, con tannino morbido, ha una grande eleganza e un'ottima lunghezza al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo compagno di secondi piatti importanti come brasati, arrostiti e carne rossa in genere, da provare anche con formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20°C

ALLERGENI: Contiene solfiti

