

 **CANTINA
DEL NEBBIOLO**

 Italia, Piemonte

Nebbiolo DOC Magnum
Denominazione di Origine Controllata



Vinificato in purezza, utilizzando uno dei vitigni autoctoni più antichi, da cui ne trae il nome, il Nebbiolo d'Alba, con la sua tradizione ultra centenaria, è senza dubbio il vino più importante di questo areale. L'uva viene ottenuta da vigneti coltivati nelle zone meglio esposte, collocati sulle cime più impervie di queste tormentate colline. Il vino che si ottiene ha un colore rosso intenso ed un profumo delicato. Il sapore è di buon corpo e piacevolmente tannico.

VITIGNO: Nebbiolo

VIGNETI: Nasce da vigneti ubicati maggiormente nell'area del Roero e in parte in Langhe.

ESPOSIZIONE: Sud, sud-est, sud-ovest

VINIFICAZIONE: In acciaio inox a temperatura controllata con macerazione delle bucce a 25 - 28° C

AFFINAMENTO: In acciaio inox e/o cemento con successiva maturazione in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il vino si presenta di colore rosso intenso con leggeri riflessi aranciati e di profumo delicato. Il sapore è secco, di buon corpo e piacevolmente tannico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Perfetto compagno di salumi stagionati, primi e secondi piatti importanti e di formaggi stagionati o erborinati, soprattutto i caprini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20°C

ALLERGENI: Contiene solfiti

