

Giuseppe Costa

Nebbiolo d'Alba "Per Bacco" DOC

Denominazione di Origine Controllata



Italia, Piemonte

Comune: Castagnito

Superficie: Ha 2

Altitudine: m 300-350 slm

Esposizione: sud sud-est

terreno: Calcareo di buona fertilità

Il vitigno:

varietà 100% Nebbiolo

epoca di raccolta: seconda-terza settimana di Ottobre

Il vino:

vinificazione tradizionale con raccolta dell'uva a mano pigiatura
spatura, macerazione di otto-dieci giorni fermentazione in
vasche di acciaio inox

maturazione 12-15 mesi in botti di rovere

imbottigliamento: un anno e mezzo circa dopo la vendemmia

conservazione: in bottiglia al riparo dalla luce e dagli sbalzi di
temperatura

evoluzione: vino di lunga durata esprime il meglio nei primi 5-6
anni di vita ma sopporta energicamente lunghi invecchiamenti

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti gastronomici:

primi e secondi di carni rosse e bianche, salumi e formaggi

Colore: rosso rubino intenso con tenui riflessi granato, sfumature
rosso amaranto

Profumo: intenso pulito con note di ciliegia marasca, ribes nero
e mora, sensazione retroolfattiva con ricordo di fieno e pepe.

Sapore: caldo asciutto con appena una nota vanigliata, ricordo
di tabacco e cuoio con una leggera sensazione tannica

Allergeni: Contiene solfiti

