

LODALI

DAL 1939

Nebbiolo d'Alba DOC
Denominazione di Origine Controllata



Italia, Piemonte

ZONA DI PRODUZIONE: Le uve provengono esclusivamente da vigneti ubicati nel comune di Pocapaglia

UVE: Nebbiolo 100%

VENDEMMIA: Manuale, in cassette

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Pigia, diraspatura, Macerazione a temperatura controllata per circa 12 giorni

AFFINAMENTO: 12 mesi in botti da 26HL di rovere di Slavonia e 3 mesi in bottiglia

COLORE: Rosso rubino luminoso con sfumature granata

PROFUMO: Fine e persistente con delicate note floreali

GUSTO: Pieno e rotondo, lungo ed armonico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Paste, pollame nobile, arrostiti e formaggi

DEGUSTAZIONE: Servire alla temperatura di 16°C

GRADAZIONE: vol. 14,5%

ALLERGENI: Contiene solfiti

