



Nebbiolo d'Alba D.O.C.

Rosso **granato** di buon corpo. Al naso profumo **elegante** con sentori di rosa e viola, al palato è ampio, **caldo** e **piacevolmente tannico**.

L'affinamento avviene per circa 12 mesi in barrique e tonneau.

Ottimo con **carni**, arrosti e brasati.

Informazioni di base

Nome del prodotto: Nebbiolo d'Alba DOC
Vitigno: Nebbiolo 100%
Denominazione: Nebbiolo d'Alba
Classificazione: DOC
Colore: rosso
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Piemonte
Annata: 2019
Alcool svolto: 14 % vol.
Zucchero residuo: 0,3 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 3,000



Vigna

% Uva/ Vitigno: 100% nebbiolo
Terreno: sabbiosi - calcarei
Esposizione: sud-est
Metodo agricolo: lotta integrata
Anno d'impianto: 2000
Data della vendemmia: ottobre 2019
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geocalicalizzazione: 44.80055043540506, 7.926126020760593

Vinificazione

Metodo: acciaio e affinamento in legno
Temperatura: 25 °C
Durata: 20 gg
Malolattica: in acciaio
Affinamento: legno
Età delle botti: barrique secondo passaggio e tonneau nuove
Tipo di botte: barrique e tonneau
Tipo di legno: rovere francese
Livello di tostatura: media
Percentuale di botti nuove: 50%
Tempo in legno: 12 mesi
Tempo minimo in bottiglia: 12 mesi

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 450 g
Potenziale d'invecchiamento: 10 anni
Dimensione del turacciolo: 26x44
Materiale del turacciolo: sughero
Tipo di bottiglia: bordolese

Analisi Chimiche

Estratto secco: 26,5 g/l
Acidità totale: 5,25 g/l (acido tartarico)
Acidità volatile: 0,64 g/l (acido acetico)
SO2 totale: 70 mg/l