



Nebbiolo d'Alba Superiore D.O.C.

Bastianetto

Rosso granato con riflessi aranciati. Al naso ha un **profumo elegante** che ricorda la rosa e la viola.

Al palato è **secco**, di **buon corpo**, vellutato ed armonico, giustamente **persistente** e tannico. Affinamento in tonneau e barrique di rovere francese per circa 18 mesi.

Ottimo per accompagnare piatti di **carne** e **pasta**, arrostiti e brasati.

Informazioni di base

Nome del prodotto: Nebbiolo d'Alba DOC
Superiore Bastianetto
Vitigno: nebbiolo
Denominazione: Nebbiolo d'Alba
Classificazione: DOC
Colore: rosso
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Piemonte
Annata: 2016
Alcool svolto: 14 % vol.
Zucchero residuo: 0.2 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 2.000



Vigna

% Uva/ Vitigno: 100% nebbiolo
Terreno: sabbiosi - calcarei
Esposizione: sud-est
Metodo agricolo: lotta integrata
Anno d'impianto: 2000
Data della vendemmia: ottobre 2016
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geocalicalizzazione: 44.80054001762425, 7.926118836602545

Vinificazione

Metodo: acciaio con affinamento in legno
Temperatura: 25 °C
Durata: 20 giorni
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 fontainebleau
Livello di tostatura: media
Percentuale di botti nuove: 50%
Tempo in legno: 18 mesi
Tempo minimo in bottiglia: 12 mesi

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 450 g
Data imbottigliamento: 2019
Potenziale d'invecchiamento: 15 anni
Dimensione del turacciolo: 26x44
Materiale del turacciolo: sughero
Tipo di bottiglia: bordolese

Analisi Chimiche

Estratto secco: 27 g/l
Acidità totale: 5.44 g/l (acido tartarico)
Acidità volatile: 0.61 g/l (acido acetico)
SO2 totale: 54 mg/l
SO2 libera: 18 mg/l