



# i somelieri

## NEBBIOLO D'ALBA DOC

**VITIGNO:** Nebbiolo

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** fine di settembre. **VINIFICAZIONE:** tradizionale in rosso, diraspapigiatura dell'uva e lunga macerazione a contatto con le bucce per 10-12 giorni. Fermentazione a temperatura controllata, successiva svinatura e fermentazione malolattica. Affinamento in botti di legno.

### DATI TECNICI

**ALCOOL:** 14 %vol

**ACIDITÀ:** 5 g/l in ac tartarico

### PROFILO SENSORIALE

**COLORE:** rosso rubino con riflessi granato.

**PROFUMO:** etereo con sentori di viola.

Note speziate compaiono con l'invecchiamento.

**SAPORE:** elegante, ben strutturato, ed armonico,

il lungo finale propone sentori speziati e di tabacco.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 - 18°C