



**Dedicato a:** Moscone Giacinto, dal carattere forte e determinato ma senza mai mancare di eleganza, stesse caratteristiche che rendono questo vino il Principe delle Langhe.

# **NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.**

## **VIGNETO:**

**Area del vigneto:** Monforte d'Alba. **Varietà delle uve:** 100% Nebbiolo. **Esposizione:** Sud e Sud-Ovest.

Struttura del suolo: Prevalentemente argilloso e

calcareo.

Forma di allevamento: Guyot.

Metodo di raccolta: Completamente manuale.

Periodo di raccolta: Ottobre.

#### **CANTINA:**

Raccolta manuale delle uve. Macerazione a contatto con le vinacce per circa 18 giorni e fermentazione a una temperatura di circa 26°C in acciaio inox. Completa la fermentazione malolattica prima dell'inverno. In primavera viene riposto in botti di rovere grande da 25 hL dove affina per alcuni mesi, per poi passare in vasche d'acciaio per un altro periodo prima dell'imbottigliamento.

Contenuto alcolico: 14 – 14,5%.

Formato prodotto: 0,75 L; 1,5 L.

## **DEGUSTAZIONE:**

Colore: Rosso rubino con riflessi granati.

**Profumo:** Intenso di frutta rossa e frutti di bosco, prugna e ribes aromi floreali di rosa appassita e viola, seguiti da sentori speziati di pepe e liquirizia.

**Sapore:** Elegante e di medio corpo, il grado alcolico è ben bilanciato da un'acidità che conferisce freschezza e, assieme ai tannini vellutati in chiusura, rendono la beva persistente ed appagante.

Temperatura di servizio: 18°C

**Abbinamenti gastronomici:** Perfetto con pietanze grasse e sapide, formaggi piemontesi e salumi. È indicato con la carne stufata e i bolliti. Ideale con i primi succulenti e ottimo in abbinata a fritti di carne e verdure.

# **Smaltimento**

