

NEBBIOLO D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

Scheda Tecnica

Alla sinistra del fiume Tanaro, nei comuni di Guarene il vitigno nebbiolo ha i suoi spazi privilegiati.

VARIETÀ:	100% Nebbiolo
VIGNETO DI PRODUZIONE:	“cortine”- Guarene
ESPOSIZIONE:	Sud - Sud Ovest
QUOTA ALTIMETRICA:	280 - 320 m
TERRENO:	calcereo e argilloso
ETÀ VIGNETO:	15 - 40 anni
DENSITÀ IMPIANTO:	4000 piante/ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
RESA UVA:	80 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE: l'uva appena raccolta viene rapidamente diraspata e pigiata. La macerazione e la fermentazione alcolica avviene spontaneamente con lieviti naturali a contatto con le bucce in vasche d'acciaio termo condizionate ad una temperatura di 28° - 30° C. Dopo 15 giorni avviene la svinatura a secco e sfecchiatura con travaso, in vasche d'acciaio ad una temperatura di 22°.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	avviene subito dopo la fermentazione alcolica
MATURAZIONE:	12 mesi in botti piccole di rovere
AFFINAMENTO:	in bottiglia a temperatura controllata 20 °C
GRADO ALCOLICO:	13,5%
COLORE:	rosso rubino, brillante, con riflessi di malva.

PROFUMO: ampio e fragrante con note fruttate di lampone, fragola selvatica e susine, note floreali di geranio .

SAPORE: pieno e completo, dal tannino dolce appena avvertibile, che lo rende facilmente bevibile.

TEMPERATURE DI SERVIZIO: 16 - 18 °C in ampi calici

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: si accosta egregiamente a piatti sostanziosi, ai salumi e alle carni rosse arrostiti o grigliate, oltre ai formaggi di media stagionatura.



pQlin.
Vini delle Langhe e Roero