

NEBBIOLO D'ALBA

NEBBIOLO D'ALBA DOC

Questo vino ha origine sulle colline delle Langhe, sul lato destro del fiume Tanaro, da vigneti posti a un'altitudine media di 300 m sul livello del mare. Il suolo, principalmente calcareo e argilloso, conferisce al vino quella che è la classica espressione del Nebbiolo: struttura, tannini netti e croccanti, ampiezza dei profumi e bella eleganza. Caratteri esaltati da almeno sei mesi di affinamento in botti di rovere e altrettanti in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino intenso con riflessi granata; al naso il profumo è complesso, con aromi di mora e fiori appassiti, e sentori di spezie e cacao. In bocca il vino è elegante, di medio corpo, armonico, con tannini morbidi e finale persistente.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, salumi, arrostiti, selvaggina, funghi e formaggi freschi e a media stagionatura.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C

