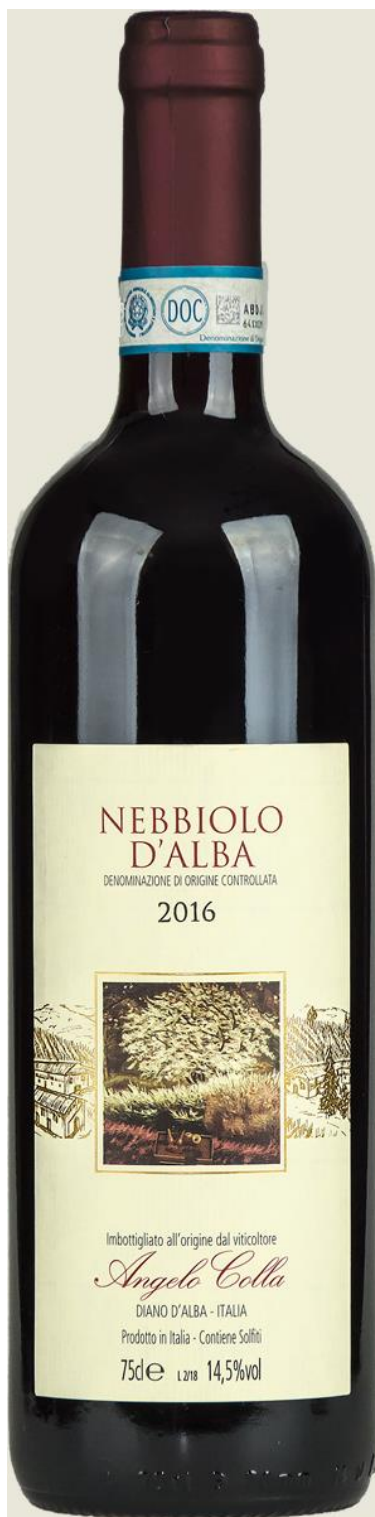




NEBBIOLO D'ALBA D.O.C

DATI TECNICI

VITIGNO: NEBBIOLO 100%

ESPOSIZIONE: SUD/ SUD-OVEST

AREA DI PRODUZIONE: DIANO D'ALBA (CN)

ETA' DEI VIGNETI: 35 ANNI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

VENDEMMIA: META' OTTOBRE

VINIFICAZIONE: IN ROSSO A TEMPERATURA CONTROLLATA

AFFINAMENTO: 12 MESI IN BOTTICELLE DA 10 HL ROVERE DI SLAVONIA; 6 MESI IN BOTTIGLIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATI

PROFUMO: PIENO, CON SENTORI DI FIORI E FRUTTI DI BOSCO

SAPORE: DELICATO CON TANNICITA' EQUILIBRATA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18°C