

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

Proviene unicamente dagli storici appezzamenti di famiglia, in posizione panoramica sulle colline delle Langhe.

Tipo di Vino: Vino rosso di blasone e prestigio, dai toni importanti e capace di resistere al tempo. Di colore rosso granato, ha profumo tenue e delicato che ricorda la viola e sapore asciutto, di notevole struttura, quasi vellutato che si perfeziona con l'invecchiamento.

Vitigno: 100% Nebbiolo.

Vinificazione: In vasche d'acciaio, a temperatura controllata (25° - 28°) con ripetuti rimontaggi giornalieri, seguita da diciotto mesi di invecchiamento in piccole botti di rovere a completarne il ciclo produttivo.

Tenore Alcolico: 13,5% - 14%Vol

Degustazione: 15° - 18°C.

Abbinamenti: Perfetto in abbinamento con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

It only comes from historical family plots, in panoramic position on the hills of Roero.

Wine: prestigious, blason red wine. A remarkable wine that ages well. Garnet red in colour, delicate bouquet that reminds of violet and dry palate. Very well-structured, almost velvety. Improves with ageing.

Varietal: 100% Nebbiolo.

Winemaking: in steel vats at controlled temperature (25° - 28°), daily pumping over. Eighteen months ageing in small oak barrels.

Alcohol content: 13,5% - 14%Vol

Serving temperature: 15°-18°C.

Food and wine pairing: perfect with red meat, game and old cheeses.

