

Nebbiolo d'Alba Doc

Vigneto: vari vigneti di collina in comune di Castellinaldo d'Alba

Anni d'impianto: 1972 e 1990

Vitigno: Nebbiolo 100%

Esposizione: da Sud a Sud-ovest

Suolo: terreno misto, costituito da marne inframezzate da strati sabbiosi.

Coltivazione: i filari di Nebbiolo sono coltivati a controspalliera bassa e potati a Guyot. La coltivazione è prevalentemente manuale e ispirata al massimo rispetto dell'ambiente. Le concimazioni si effettuano solo con sostanze organiche o con il sovescio nell'interfilare. La difesa antiparassitaria prevede l'impiego di principi attivi a basso impatto ambientale.

Vendemmia: le uve mature sono raccolte manualmente nella seconda decade di ottobre, selezionando attentamente i grappoli.

Vinificazione: in cantina, le uve vengono diraspate e pigiate e il mosto fermenta in vasche di acciaio alla temperatura controllata di 30° C con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni.

Maturazione: una volta svinato, il vino matura per 12 mesi in acciaio e, dopo l'imbottigliamento, si affina in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere ammesso al mercato.

Note gustative: il colore è granato con riflessi rubini, il profumo ricorda le note dei piccoli frutti rossi e della confettura di lamponi. Il sapore è fine ed elegante, caldo e persistente in bocca.

Abbinamenti: a tavola si accompagna ai piatti sostanziosi, ai salumi e alle carni rosse arrostiti o grigliate, oltre ai formaggi di media stagionatura.

Servizio: è consigliabile servirlo a 16-18°C in ampi calici.

Conservazione: conservato in bottiglia coricata, al riparo dalla luce e da vibrazioni, a temperatura di 14°-16° C, dà il meglio di sé fino a 12-15 anni dalla vendemmia.