

NEBBIOLO D'ALBA DOC

VITIGNO:

Nebbiolo 100%

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Sistema Guyot basso su collina di media pendenza con terreno calcareo argilloso di media tessitura.

RESA PER ETTARO:

80 q.li

EPOCA DI RACCOLTA:

25 settembre/10 ottobre

VINIFICAZIONE:

Pigiatura e diraspatura soffice. Fermentazione controllata 28/30° C in maceratori termocondizionati con continuo movimento del pigiato per una maggiore estrazione del colore. Durata della fermentazione circa 8/10 giorni. Svinatura a fermentazione ultimata.

AFFINAMENTO:

Primo travaso dopo 20 giorni.
Affinamento in barriques per 10 mesi.
Successivo stoccaggio per 3 mesi in INOX

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore rosso granato di media intensita',
evidenti sentori di spezie, caffe' e mandorle
Sapore caldo, di giusto corpo ed equilibrato
tannini mediamente marcati ed eleganti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna con carni speziate e grasse,
e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18° C



Marengo

Cantine dal 1877 in Novello

ITALIA

Localita' Serra 1 - 12060 Novello CN - www.cantinamarengo.com - Tel. +39 0173 731141