

## Nebbiolo d'Alba DOC

*L'eredità tra storia e leggenda*

Di grande personalità, nasce da un vitigno antico del Piemonte. Le prime tracce delle "uve Nibioli" risalgono al 1266 e il loro nome è legato alle nebbie delle colline del Roero. Apprezzato da Federico Barbarossa e Carlo Alberto di Savoia, incanta con le sue note speziate di torrefazione e cacao.

UVE	Nebbiolo
ORIGINE	Castiglione Falletto
AFFINAMENTO	12 mesi in botti di rovere
ANNATA	2020
DATI ANALITICI	Alcol 14%
LONGEVITÀ	8-10 anni
	Contiene Solfiti

### TERRENI

Altitudine: media collina. Il suolo è caratterizzato da roccia sedimentaria di origine marina.

### VINIFICAZIONE

Dopo la pigia diraspatura le vinacce vengono mantenute a contatto con la parte liquida per circa 15 giorni a temperature tra i 28 ed i 30° in serbatoi di acciaio.

### DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino scarico, con lievi riflessi granati. Naso complesso con sentori di ciliegia sotto spirito, mora con note speziate, torrefazione e polvere di cacao. In bocca è snello, tannini eleganti, suadenti.

### ABBINAMENTI

Ideale con i bolliti piemontesi, formaggi di media stagionatura e primi piatti con sughi di carne.

