

Nebbiolo d'Alba DOC

Vino prodotto esclusivamente con uve Nebbiolo, situate nei nostri vigneti a Montelupo Albese.

-Altitudine: 490/510 m s.l.m.

-Superficie totale: 1,2 ha/ettari

-Sistema di allevamento e densità di impianto: Guyot tradizionale con 5000 viti per ettaro.

-Resa per ettaro: 80 q.li

-Età media delle viti: 15 anni

-Vendemmia: Effettuata a mano nella fine del mese di ottobre.

-Prima annata di produzione: 2009 con uve dei nostri vigneti.

-Totale bottiglie prodotte: 3500 bottiglie circa

-Vinificazione e affinamento: Fermentazione in vasche di acciaio inox per circa 14/15 giorni ad una temperatura variata tra i 26° ed i 30°. Segue la malolattica (in vasche di acciaio) e l'invecchiamento (Circa 2 anni):

un anno in tonneaux di rovere francese, passa poi almeno 6 mesi in acciaio e 4-5 mesi in bottiglia prima della messa in vendita.

-Note: servire tra i 16°-18°. Ottimo l'accostamento di questo vino con piatti di carne in genere e formaggi di media-lunga stagionatura.