

## NEBBIOLO D'ALBA SUPERIORE DOC



**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata

**Varietà del vino:** Nebbiolo

**Comune di produzione:** Castagnito nel Roero

**Esposizione:** Sud

**Altitudine (s.l.m.):** 370 mt

**Terreno:** Argilloso con marne sabbiose.

**Sistema di allevamento:** Controspalliera con potatura a Guyot.

**Età del vigneto (anni):** 40

**Densità dei ceppi:** 10.000 mq / 5.000 ceppi

**Resa per ettaro:** 80 q/l uva. Diradamento estivo dei grappoli per ottenere una qualità superiore

**Lavorazione:** Pigia-diraspatura, fermentazione in vinificatori orizzontali, batonnage in vasca di acciaio.

**Maturazione:** Vasche di acciaio

**Affinamento:** In grandi botti di legno di rovere per circa 12 mesi.

**Grado Alcolico:** 14 % Vol

**Acidità:** 5 ml/l

**Caratteristiche:** Colore rosso intenso, con l'invecchiamento tende al granato. Profumo tenue e delicato che ricorda la viola. Sapore asciutto di buon corpo, vellutato ed armonico.

**Temperatura di servizio:** 18-22 °C

**Abbinamento consigliato:** Ottimo con carni, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati.