



Canavese DOC Nebbiolo

Vitigno: Nebbiolo

Allevamento: Pergola e spalliera

Rese per ettaro: 90 q

Produzione annua di bottiglie: 22.000

Raccolta: Prima settimana di ottobre

Vinificazione: Diraspatura,
macerazione per due settimane sosta in
acciaio inox

Affinamento: 15 mesi totali, 12 mesi in
cemento e 3 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Minima filtrazione
con tappo tecnico in sughero / tappo a
vite

Alcol: 13,5 % Vol

Acidità totale: 6 g/L

pH: 3.5

Colore: Rosso granato scarico

Olfatto: Ricordi floreali che virano sulla
viola e sulla ciliegia matura, nuance
speziati e tenui ricordi balsamici

Gusto: Fresco e complesso, un tannino
pieno che inizia ad evolvere mettendo in
mostra il meglio delle note mature e
balsamiche

Abbinamenti gastronomici: E' un vino
di struttura e complessità che ha
bisogno di piatti succulenti e lievemente
speziati come un piatto di rigatoni al
ragù di cinghiale

Abbinamenti naturalistici: Il Passo
dello Stelvio (BZ)

