



Canavese DOC Nebbiolo - "Tupiel"

Vitigno: Nebbiolo

Allevamento: Spalliera

Rese per ettaro: 70q

Produzione annua di bottiglie: 7.000

Raccolta: Metà ottobre

Vinificazione: Rapida diraspatura e pigiatura delle uve con avvio della fermentazione alcolica. 20 gg di macerazione

Affinamento: 24 mesi totali, 20 mesi botte, 4 mesi bottiglia

Imbottigliamento: Leggera filtrazione e tappo in sughero naturale

Alcol: 14 % Vol

Acidità totale: 5 g/L

Solforosa totale: 80 mg/L

pH: 3.5

Colore: Rosso granato profondo con sfumature aranciate

Olfatto: Elegante complessità, sentori balsamici, floreali di viola e ciliegia matura che armonizzano note tostate e speziate

Gusto: Un ricco bilanciamento tra struttura complessità e freschezza, con l'evoluzione del tannino a farla da padrona

Abbinamenti gastronomici: E' un vino che richiede succulenza, tendenza dolce e lieve speziatura quindi piatti di media intensità, ma ricchi in aromaticità

Abbinamenti naturalistici: Il Parco Nazionale del Gran Paradiso (TO)

