



Nebbiolo d'Alba D.O.C. Sontuoso

Varietà	Nebbiolo
Classificazione	D.O.C.
Prima annata di produzione	1982
Gradazione alcolica	14,5%
Numero bt.prodotte anno	12.500 bott.
Comune di produzione	Corneliano d'Alba
Natura del terreno	Origine marina ,medio impasto,tendente argilloso.
Nome del vigneto	Vigna Sontuosa
Nome selezione/etichetta	selezione Quattro Querce
Anno di impianto	1980
Resa ettaro in uva	40 q.li ha
Sup.complexiva vigneto	3,0 ha
Giacitura vigneto	Collina
Altitudine s.l.m.	350
Sistema di allevamento	Guiot
Densità impianto	3500 ha
Epoca vendemmia	2° metà di ottobre
Tipo vendemmia	Rigorosamente manuale
Vinificazione/press/temp.	Diraspatura, press soffice, macerazione in inox a temp. controllata di 28° per 16 gg.
Maturazione /affinamento	18 mesi in botti in legno di Allier da 500 litri
Imbottigliamento	24 mesi dopo la vendemmia
Affinamento in bottiglia	6 mesi dopo la vendemmia
Commercializzazione	30 mesi dopo la vendemmia
Capacità di invecchiamento	8 - 10 anni secondo annata
Conservazione consigliata	Bott. Coricate al buio in cantina fresca e asciutta.
Caratteristiche organolettiche	
Colore	Rubino intenso
Profumo	Intenso, ampio etereo speziato di frutti di bosco
Sapore	Asciutto, morbido con tannini dolci
Temperatura servizio cons.	18° C
Abbinamento gastronomico	Carni rosse e piatti di cacciagione