



Nebbiolo d'Alba D.O.C.

Varietà	Nebbiolo
Classificazione	D.O.C.
Prima annata di produzione	1982
Gradazione alcolica	14%
Numero bt.prodotte anno	15.000 bott.
Comune di produzione	Corneliano d'Alba
Natura del terreno	Origine marina, medio impasto, tendente argilloso.
Nome del vigneto	
Nome selezione/etichetta	Nebbiolo d'Alba
Anno di impianto	1975 - 1995
Resa ettaro in uva	75 q.li ha
Sup.complessiva vigneto	ha 3,5
Giacitura vigneto	Collina
Altitudine s.l.m.	320 - 350
Sistema di allevamento	Guiot
Densità impianto	3400 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 15 - 18 gg.
Maturazione /affinamento	Botte in legno grande per 8 - 10 mesi
Imbottigliamento	16 - 18 mesi dopo la vendemmia
Affinamento in bottiglia	2 - 3 mesi bottiglia coricata
Commercializzazione	24 mesi dopo la vendemmia
Capacità di invecchiamento	3 - 5 anni
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 selvaggina