

DOSIO

Nebbiolo d'Alba D.o.c.

Al di fuori delle aree del Barolo e del Barbaresco, la D.o.c. Alba abbraccia le colline delle Langhe e del Roero. Diverse ma simili sotto molti aspetti e accomunate da una vocazione alla coltivazione delle più note varietà di uva piemontese. Il Nebbiolo è una di queste ed anche qui esprime tutte le sue caratteristiche di vino raffinato per grandi abbinamenti. Il legno anche in questo caso è indispensabile per un corretto affinamento.



Vigneto:

Uva: nebbiolo 100%

Zona di produzione: Langa e Roero

Altitudine: da 250 a 400 m. slm

Composizione terreno: calcareo-argilloso con marne grigie

Esposizione: Sud – Sud/Est

Resa media: 65 Q.li/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

Periodo di vendemmia: inizio ottobre

Cantina:

Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26 °C con rimontaggi giornalieri per 10-12 giorni e successiva fermentazione malolattica

Affinamento: in legni di Rovere di diverse capacità

Note degustative:

Colore: rosso granata con lievi riflessi violacei

Olfatto: sentori di rosa, viola, mora e ribes

Gusto: molto fine ed elegante con tannini dolci ben integrati con l'acidità

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti consigliati:

carni rosse e formaggi di media e lunga stagionatura