



Nebbiolo d'Alba DOC "San Pietro"



Vitigno: Nebbiolo 100%

Vinificazione: la selezione delle uve si svolge generalmente tra l'ultima settimana di Ottobre ed è condotta come per tutte le nostre uve, a mano. L'uva così vendemmiata viene pigiata nella cantina della Tenuta e messa in tini di acciaio inox per la fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce. Successivamente il vino viene introdotto in una botte di rovere da 25HL per l'invecchiamento di 18 mesi. Dopo un ulteriore affinamento in bottiglia il vino è pronto per la messa in commercio.

Note degustative: Colore tipico del nebbiolo, rosso rubino scarico. Ampio e complesso. Le sensazioni sono floreali, con note di rosa e viola anche appassite, fragoline di bosco, lamponi e confettura di ciliegia, speziate, cioccolato, chiodi di garofano, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano. E' un vino caldo per alcolicità, e presenta tannini finemente marcati, morbidi ma con note di sapidità ed acidità.

Servizio: temperatura 18° C, un bicchiere ampio gli permette di aprirsi a dovere ed esprimere tutta la sua personalità.

La voglia di un confronto con questo vitigno mi ha spinto nel Roero per cercare una vigna adatta ad un vino tipico ma allo stesso tempo duttile. Dino