



# Nebbiolo d'Alba DOC

Vitigno: Nebbiolo 100%.

Vigneto: Le uve provengono dal comune di Castellinaldo, nel cuore del Roero, area storica di grandi Nebbioli piemontesi. Terreni sabbiosi e calcarei che favoriscono profili aromatici freschi e una buona acidità.

Vinificazione: La raccolta avviene generalmente entro la metà di ottobre. Vendemmia manuale e in cassetta, con accurata selezione in raccolta. Le uve vengono diraspate e fatte fermentare con acino intero in tini di rovere francese, successivamente affina 18 mesi in botti grandi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia.

Abbinamenti: Da provare con agnolotti al pin, filetto alla griglia o una fonduta con tartufo bianco.

È un Nebbiolo di carattere tradizionale, con tannini fini e setosi, adatto all'invecchiamento.

## OLFATTO

*Aroma tipico di rosa, lampone e piccoli frutti rossi che evolve magnificamente con l'invecchiamento in bottiglia.*

## VISTA

*Colore tipico del nebbiolo, rosso rubino scarico.*

## GUSTO

*È un vino elegante, con tannini fini e ben definiti, buona acidità e sapidità che conferiscono equilibrio e freschezza.*



“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