



Nebbiolo d'Alba Superiore "Nonno Vet"

Denominazione di origine controllata

Varietà del vino: 100% Nebbiolo

Comune di produzione: Castagnito (CN)

Terreno: Calcareo-Argilloso con marne sabbiose

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a gujot.

Resa per ettaro: 90 ql. uva

Lavorazione: Pigia-diraspatura, fermentazione in vinificatori orizzontali, batonnage in vasche di acciaio.

Maturazione: Vasche di acciaio

Affinamento: Barriques di rovere francese da 225 lt.

Grado Alcolico: 14% Vol.

Temperatura di servizio: 20-22 °C

Caratteristiche: Colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo fruttato intenso e caratteristico. Sapore secco, vellutato ed armonico, gradevolmente tannico.

Abbinamento consigliato: Primi piatti, selvaggina, formaggi stagionati e fusi.

