



Ottenuto unicamente da uve nebbiolo secondo una vinificazione tradizionale e affinamento parziale in botti di rovere.

Profumo intenso, con note di piccoli frutti rossi. Al palato è elegante ed armonico, con tannini morbidi e avvolgenti.

Un Nebbiolo versatile, da bere a tutto pasto.

VITIGNO - Nebbiolo 100%

PRODUZIONE ANNUA - 23.850 bottiglie

DATA VENDEMMIA - 14 - 15 ottobre 2022

METODO DI VINIFICAZIONE - Macerazione sulle bucce per 7-8 giorni a temperatura controllata e costante di 26°C

AFFINAMENTO - Parziale invecchiamento in botti di rovere

GRADO ALCOLICO - 14% vol.

ACIDITÀ - 5,50 g/l

LONGEVITÀ - Da 4 a 10 anni

DEGUSTAZIONE - Colore rosso rubino carico. Al naso è intenso con note di violetta, lampone e fragolina di bosco. Al palato è fresco e abbastanza sapido con tannino delicato. Elegante ed armonico, di grande persistenza e finezza

ABBINAMENTI - La sua piacevolezza lo rende un vino versatile, da bere a tutto pasto. Particolarmente adatto a antipasti tutti i tipi di carne (anche grigliata), formaggi freschi e di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16°/18°C

FORMATO - Bottiglia 0,75 l - 1/2 Bottiglia 0,375 l - Magnum 1.5 l