



Ottenuto unicamente da uve nebbiolo secondo una vinificazione tradizionale e affinamento di circa un anno in botti grandi di rovere di Slavonia. Profumo intenso, con note di lampone e mora, al palato è elegante ed armonico, con tannini morbidi e avvolgenti. Un Nebbiolo versatile, da bere a tutto pasto.

**VITIGNO** - Nebbiolo 100%

**PRODUZIONE ANNUA** - 16.028 bottiglie

**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 di Slavonia

**GRADO ALCOLICO** - 13,60% vol.

**ACIDITÀ** - 5,35 g/l

**LONGEVITÀ** - Da 4 a 10 anni

**DEGUSTAZIONE** - Colore rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è intenso e fruttato con note di lampone e mora. Elegante e armonico al gusto, si distingue per il tannino morbido

**ABBINAMENTI** - La sua piacevolezza lo rende un vino versatile, da bere a tutto pasto, ma è particolarmente adatto a tutti i tipi di carne (anche grigliata), arrostiti, formaggi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 16°/18°C

**FORMATO** - Bottiglia 0,75 l - 1/2 Bottiglia 0,375 l - Magnum 1,5 l