



Provenienza: Vigneti di Nebbiolo in Madonna Como nel comune di Alba. Esposizione Sud-Est.

Periodo di vendemmia: Metà Ottobre.

Superficie coltivata: 0,7 Ettari.

Produzione per ceppo: 1,6 Kg circa.

Note Colturali: Sistema di allevamento con metodo Guyot classico, con potatura corta

Densità media d'impianto: 4.000 ceppi ad Ettaro.

Note Descrittive: È un vino straordinario, ricco di aromi e di profumi primari. Di colore rosso vivo, all'olfatto si evidenziano sentori floreali, al sapore si presenta secco ed asciutto, aromatico e gradevole.

Vinificazione: Macerazione delle bucce lunga, temperatura di fermentazione 30/32 °C.

Imbottigliamento: Fine estate

Affinamento: 30% Dodici - Quindici mesi in barriques, 70% Dodici - Quindici mesi in legno grande.

Affinamento in bottiglia: Almeno 4 mesi presso il produttore.

Durata presso il consumatore: Vino da invecchiamento. La sua struttura gli consente di raggiungere circa i 10 anni.

Temperatura di servizio: 18°/20°C.

Abbinamenti gastronomici: Piatti importanti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati..

Conservazione: Mantenere la bottiglia coricata, al buio ad una temperatura di circa 15°/16°C. ed umidità 80/85% circa.

