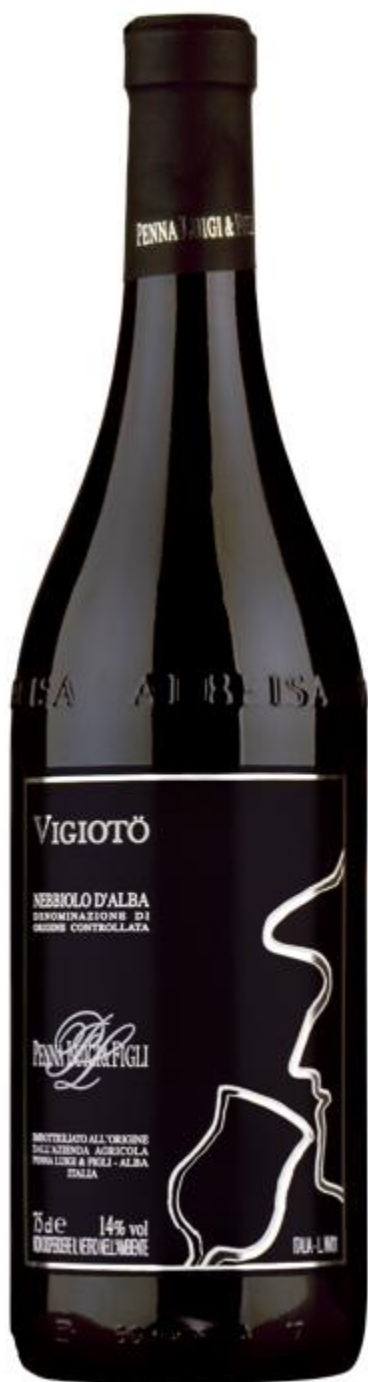


# VIGIOTÒ

## Nebbiolo d'Alba DOC



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

**Periodo di vendemmia:** Metà Ottobre.

**Superficie coltivata:** 0,3 Ettari.

**Produzione per ceppo:** 1,1 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:** Vino piacevole ed equilibrato al gusto, raffinato, dal grande profumo inconfondibile, di colore brillante.

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

**Imbottigliamento:** Fine autunno dell'anno successivo alla vendemmia

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

**Affinamento in bottiglia:** Almeno 6 mesi presso il produttore.

**Durata presso il consumatore:** Vino da invecchiamento. La sua struttura gli consente di raggiungere circa i 15 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.