

# Nebbiolo d'Alba DOC

DOC ( DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA )



**TERRENO: CALCAREO- MARNOSO**  
**PERIODO DI VENDEMMIA: OTTOBRE**  
**PRODUZIONE A ETTARO: 100 q.**  
**INVECCHIAMENTO: 1-2 ANNI**

## ANALISI CHIMICA

**ALCOOL:** 13.50% – 14.50%  
**ZUCCHERI:** 0-0.1 g/l  
**ACIDITA':** 5.00 - 6.00 g/l  
**SOLFOROSA:** 50- 80 mg/l  
**CARATTERISTICA:** FERMO

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granato.

**Aroma:** elegante, delizioso, con aromi di mora e floreali. Tipico aroma di Nebbiolo con sentore di spezie e caffè.

**Sapore:** eccellente, elegante, da medio a pieno corpo e molto equilibrato con morbidi tannini e delizioso finale. Interessante sapore di uva Nebbiolo matura ed una perfetta affinità naso - palato.

**Temperatura di Servizio:** 18-20 ° C.

**Si può conservare:** 5-7 anni..

## PIATTI DA ACCOMPAGNARE

Ottimo per accompagnare secondi piatti di carne rossa e formaggi

