

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



Via Guglielmo Marconi 55 • Montà D'Alba - Italy
Phone +39(0) 173 975231 • Mobile +39 340 3272683
www.cascinamarchisio.com • info@cascinamarchisio.com