



## NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

*La sua potenza, la sua aristocratica austerità e la marcata tannicità parlano da sole, da sempre.*



**Varietà di uva:** Nebbiolo 100%



**Collocazione del vigneto:** Castellinaldo d'Alba



**Tenore alcool:** 13,5% - 14%



**Temperatura di servizio:** 15-18°C



**Vendemmia:** fine settembre



**Vinificazione:** Dopo un'accurata selezione manuale, l'uva viene pigiata e messa a fermentare in vasche di acciaio inox a una temperatura di circa 30°



**Colore:** rubino granata brillante



**Profumo:** sprigiona un bouquet complesso di frutti piccoli, terra e sottobosco



**Sapore:** abbina l'eleganza alla struttura, in quel connubio di armonia e muscolarità che rappresenta l'anima profonda di questo grande gioiello della terra



**Abbinamenti:** Carni rosse brasate e arrosti, cacciagione, fonduta con tartufi, agnolotti



**FERRERO  
MICHELE**  
DAL 1891