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: *macerazione sulle proprie bucce*
Fermentazione in vasche d'acciaio.
Affinamento in barrique per 12 mesi circa e successivo imbottigliamento.

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*

Azienda Agricola
FERRERO
MICHELE
CASTELLINALDO D'ALBA DAL 1891

Azienda Agricola Ferrero Michele 12050 Castellinaldo d'Alba (CN) Italia - Via Magliano Alfieri, 11
Tel. 0173.213265 - 334.29212775 - www.cantinaferrero.it - info@cantinaferrero.it