



ITA

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. Superiore

Uve selezionate da vigneti nel comune di Alba e Diano d'Alba.

Esposizione: sud - sud/ovest.

Vitigno: 100% Nebbiolo.

Terreno: Calcarei sabbiosi leggeri.

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°- 32°C per 30/35 giorni con ulteriori 20/30 giorni di cappello sommerso. Terminata la macerazione delle bucce, si effettua la svinatura. Affinamento in botti di legno di rovere di Slavonia per almeno 18 mesi. Affinamento in bottiglia per 24 mesi.

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere e 24 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: Rosso rubino non molto intenso. Profumo fine, elegante e persistente con sentori di violetta, fiori appassiti, spezie dolci, pepe, chiodi di garofano e liquirizia. Sorso gradevolmente amarognolo e fruttato, vellutato, ordinato e preciso.

Vita media del vino: 15/20 anni.

Alcol: 13,5% - 14,5%Vol

Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti: Carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, fonduta con tartufi, agnolotti, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina con salse speziate.

ENG

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. Superiore

It is a selection of grapevine cultivated on vineyards in the municipality of Alba and Diano d'Alba.

Exposure: South - south/west

Grapevine: 100% Nebbiolo.

Soil Type: Calcareous marl and sand.

Vinification: After an accurate hand selection, the grapes are pressed and fermentation begins at about 30°-32°C for 30/35 days in stainless steel tanks to continue with the submerged cap method for 20/30 days. Once the maceration of the skins is completed, the wine is racked.

Ageing: 18 months in Slavonian oak barrels followed by 24 months in bottle.

Tasting Notes: It has a light ruby red colour and a delicate, ethereal and pervasive bouquet with violet, wilting flowers, sweet spices, pepper, cloves and licorice overtones. It has a pleasantly bitterish and fruit-forward taste, velvety, well-orchestrated and harmonious.

Longevity: 15/20 years.

Alcohol Content: 13.5% - 14.5%Vol

Serving Temperature: 18°C.

Food Pairings: Roasted and grilled red meats, game meats, fondue with truffles, agnolotti, traditional white and red meat dishes combined with spicy sauces.