



ITA

---

**NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.**

Accurata selezione di uve provenienti da vigneti localizzati sulle colline di Alba.

**Esposizione:** Sud - sud /est.

**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Terreno:** Medio impasto sabbioso argilloso.

**Vinificazione:** macerazione 10 giorni.

**Affinamento:** 6 mesi in acciaio in primavera imbottigliamento.

**Note di degustazione:** Al naso fiori di campo, in bocca esplosione di frutti rossi e frutti di bosco.

**Vita media del vino:** 2anni.

**Alcol:** 12,5% - 13,5%Vol

**Temperatura di servizio:** 16° - 18°C.

**Abbinamenti:** Vino di corpo si adatta a piatti tipici della cucina piemontese.

ENG

---

**NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.**

*It is a selection of grapevine cultivated on vineyards in Alba's hills.*

**Exposure:** Mouth - south/east.

**Grapevine:** 100% Nebbiolo.

**Soil Type:** Medium texture characterised by sand and clay.

**Vinification:** Maceration for 10 days.

**Ageing:** 6 Months in stainless steel tanks and bottling in spring.

**Tasting Notes:** It has a wild flower-forward bouquet and a taste of red fruit and wild berries.

**Longevity:** 2 years.

**Alcohol Content:** 12,5% - 13.5 %Vol

**Serving Temperature:** 16° - 18°C.

**Food Pairings:** It is a solidly-built wine that combines with typical courses of Piedmontese cuisine.