



Denominazione	Nebbiolo d'Alba DOC - <i>STIL</i>
Vitigno	Nebbiolo
Annata	2018
Gradazione alcolica	14% vol.
Acidità totale	5,8 g/L
Estratto non riduttore	29,7 g/l
Vinificazione	La raccolta è tradizionale con diraspatura e macerazione di 21 giorni a temperatura controllata. Il mosto fermenta per il 50% in acciaio e per il restante 50% in fusti
Affinamento	In fusti per 10 - 12 mesi, successivamente in bottiglia per almeno 8 mesi
Colore	Rosso rubino con leggeri riflessi granata
Profumo	In entrata si avvertono delicate sfumature balsamiche che lasciano spazio a intense note fruttate di amarena e ribes nero. Sul finale percepiamo gli aromi caratteristici dell'affinamento, con sensazioni di violetta e vaniglia
Gusto	Al primo sorso si percepisce una spiccata dolcezza, ben supportata da moderata acidità. L'aroma conferma i profumi, in particolare la frutta rossa e la vaniglia, ben bilanciata da note più secche di legno tostato. Il tannino vellutato e armonico caratterizza un finale di bocca persistente e gradevole
Abbinamenti	Ideale per primi e secondi piatti di carne rossa. Si accompagna egregiamente a pietanze di selvaggina
Temperatura di servizio	16 - 18° C