

Mati

TERRE ALFIERI NEBBIOLO DOC

UVE

100% Nebbiolo

ESPOSIZIONE VIGNETO

Sud/sud-est

ANNO D'IMPIANTO

2014

RESA PER ETTARO

75 quintali

VENDEMMIA

Raccolta manuale delle uve in cassette forate, nella prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale in vasche di acciaio inox, per un periodo di 15-18 giorni, con frequenti rimontaggi e delestage

AFFINAMENTO

Malolattica e permanenza in barrique francesi per 15 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO

Senza filtrazione, eseguito da e presso la cantina stessa

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso; aroma di frutti di bosco e violetta, al naso, uniti a spezie. Sapore pieno e strutturato, con tannini dolci, di buona persistenza

ABBINAMENTI

Primi piatti, secondi a base di carne rossa, formaggi stagionati ed erborinati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18 °C

FORMATO

75 cl

