

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Valdolmo

Nebbiolo d'Alba DOC



TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve Nebbiolo destinate a produrre questa selezione provengono da vigneti alla sinistra del fiume Tanaro. Impiantati su terreni sabbiosi e quasi privi di calcare consentono di ottenere un vino elegante, di grande finezza. La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di 15 giorni.

Segue la fermentazione malolattica ed un affinamento in botti in rovere per circa 12 mesi.

Dal successivo affinamento in bottiglia si ottiene questo Nebbiolo d'Alba dai grandi profumi e dal sapore intenso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: molto fine e delicato, con note di vaniglia, liquirizia e grafite

Sapore: ben equilibrato con un finale lungo e persistente. Espone tannini ben integrati oltre a note di vaniglia e prugna

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14.0 % vol.

Denominazione: Nebbiolo d'Alba DOC

Maturazione: in grandi botti di rovere per 12 mesi

Area di coltivazione: Roero

