

CANTINA DEL NEBBIOLO



Ubicazione vigneti:

Comuni di: Vezza d'Alba –Castellinaldo - Castagnito

Superficie complessiva ha 1,3

Numero medio ceppi per ettaro: 5500

Esposizione: Sud

Varietà vitigno: Barbera.

Portainnесто: Kober 5bb

Alcool: 15.57 % Vol.

Acidità: 6.98 gr/lt

Zuccheri: 0,5 gr/lt

Estratto: 29,2 gr/lt

Data di raccolta 23 -30 Settembre 2021

L'uva matura è stata pigiata e posta a fermentare in vinificatori automatici verticali termocondizionati d'acciaio inox con una macerazione di 8/12 giorni con l'ausilio di lieviti *Saccharomyces Bayanus* a temperature di 26-29° C.

Pulito dalle fecce più grossolane è stata forzata la fermentazione malo lattica; la maturazione è avvenuta in piccole botti di rovere francese tostate da 225 litri seguito da un breve periodo di riposo ed assemblaggio in acciaio inox prima di essere messo in bottiglia per ultimarne l'affinamento.

Data imbottigliamento: 05-05-2023

Colore: Rosso porpora impenetrabile.

Olfatto: bouquet fruttato, floreale con note balsamiche di frutta matura.

Gusto: Morbido avvolgente dove la frutta si esalta in una leggera trama tannica

Abbinamento: Secondi di carne rosse o formaggi.

