

## 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.**

**Portainnesto: 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 *Saccaromyces 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.**

