



Tenuta la Pergola di Bodda Alessandra  
Regione Caso, 30 - Cisterna d'Asti 14010 (AT)  
P.iva 01268240056 - C.F. : BDDLSN64C61L219K  
Tel: 0141979260 PEC: info@pec.tenutalapergola.it

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO NEBBIOLO DOC</b>	
Denominazione di vendita	TERRE ALFIERI DOCG NEBBIOLO
Tipologia di vino	NEBBIOLO
Grado alcolico	~14% Vol.
Quantitativo per bottiglia	750 ml
Codice prodotto	
Tipo di confezionamento	BOTTIGLIA DI VETRO VERDE SCURO CON TAPPO IN SUGHERO E SIGILLO DI GARANZIA SCATOLE CON 6 BOTTIGLIE CADAUNA
Allergeni da ricetta	SOLFITI
Allergeni da cross contamination	NESSUNO
<b>CARATTERISTICHE</b>	
Vitigno: Nebbiolo (in purezza). Affinato e stabilizzato in botti di rovere. Coltivazione: Tutta la produzione è ottenuta da vigneti di proprietà, in Canale d'Alba. Invecchiamento in bottiglia: Fino a 6-8 anni. Colore: Rosso granato, con riflessi aranciati. Poco intenso. Olfatto: Floreale con sfumature di geranio e di viola, fruttato con note di mirtillo, lampone e fragola selvatica. Gusto: Secco, caldo, abbast. morbido, fresco, tannico, sapido, con leggere e gradevoli note di spezie, di struttura elegante e fine. Temperatura di servizio: 18°-20° C. Affinità alimentari: Con tagliolini al sugo, con il tartufo bianco, con agnolotti al sugo di arrosto, con piatti di carni rosse arrostiti, con selvaggina, o con formaggi stagionati.	
<b>TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO</b>	
Materiale di confezionamento e codice smaltimento	BOTTIGLIA/BOTTLE: VETRO/GLASS <u>GL 71</u> TAPPO/CORK: SUGHERO/CORK <u>FOR 51</u> ETICHETTA/LABEL: CARTA/PAPER <u>PAP 21</u> CAPSULA/CAPSULE: C/PVC <u>PVC90</u>
Informazioni aggiuntive	RACCOLTA DIFFERENZIATA/RECYCLING VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	
MANTENERE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO LONTANO DALLA LUCE DEL SOLE E DA FONTI DI CALORE	
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	
DIVIETO DI SOMMINISTRAZIONE A DONNE IN GRAVIDANZA E A MINORI DI 18 ANNI	
INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA TENUTA "LA PERGOLA" DI BODDA ALESSANDRA – CISTERNA D'ASTI - ITALIA	
Revisione 0 – 31/03/2022	



L'azienda comunica che a partire dalla vendemmia 2022 questo vino avrà la certificazione SQNPI