



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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO NEBBIOLI DOC	
Denominazione di vendita	TERRE ALFIERI DOCG NEBBIOLI
Tipologia di vino	NEBBIOLI
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 SCATOLO CON 6 BOTTIGLIE CADAUNA
Allergeni da ricetta	SOLFITI
Allergeni da cross contamination	NESSUNO
CARATTERISTICHE	
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 pesce, con carni rosse arrostite, con selvaggina, o con formaggi stagionati.
TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO	
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 PVC90
Informazioni aggiuntive	RACCOLTA DIFFERENZIATA/RECYCLING VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	
MANTENERE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO LONTANO DALLA LUCE DEL SOLE E DA FONTI DI CALORE	
MODALITÀ DI UTILIZZO	
DIVIETO DI SOMMINISTRAZIONE A DONNE I 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

