



[Home](#) [Azienda](#) [Vini](#) [Grappe](#) [Liquori e distillati](#) [Prodotti](#) [Gallery](#) [Agriturismo](#)

[Dove siamo](#) [Contatti](#)



NEBBIAIA

NEBBIOLO E MONFERRATO DOC - AFFINATO IN LEGNO 12 MESI

[Home](#) / NEBBIAIA



DENOMINAZIONE: Monferrato DOC Rosso

TIPO DI UVA: Nebbiolo

TECNICA DI COLTIVAZIONE: uve da agricoltura biologica coltivate con il massimo rispetto dell'ambiente senza impiego di erbicidi, concimi chimici e prodotti di sintesi, certificato ICEA

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Nebbiaia prende il nome della vigna, ultima uva raccolta nel tardo ottobre dove il vigneto viene avvolto da una fitta nebbia nelle prime ore del mattino. Dopo la diraspa-pigiatura la fermentazione alcolica svolge in serbatoi in acciaio inox a 26-28°C, macerando per un periodo di 15 giorni, in modo da estrarre gli aromi e dare ottima struttura. La fermentazione malolattica segue spontaneamente.

AFFINAMENTO

Il nebbiolo, considerato uno dei vitigni di maggior pregio, adatto per vini da invecchiamento di altissima qualità, affina in botte di rovere di slavia per minimo 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino rimane nelle nostre cantine aspettando il giusto equilibrio. Potenziale invecchiamento: da 12 a 15 anni.

“L'ENOLOGO DICE...”

Colore rosso rubino non molto intenso. Profumo fine, delicato e persistente con sentori che ricordano la fragolina di bosco e il lampone. Gusto gradevolmente amarognolo, vellutato, leggero e pieno allo stesso tempo.

IL VINO E LA CUCINA.

Il terreno principalmente sabbioso conferisce grande eleganza e profumo intenso. Vino adatto a carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, fonduta con tartufi, agnolotti, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina con salse speziate.