

CARLO CASETTA
Viticoltore in Montà



Denominazione	Nebbiolo d'Alba DOC - <i>STIL</i>
Vitigno	Nebbiolo
Annata	2018
Gradazione alcolica	14% vol.
Acidità totale	5,8 g/L
Estratto non riduttore	28,7 g/L
Vinificazione	La raccolta è tradizionale con diraspatura e macerazione di 21 giorni a temperatura controllata. Il mosto fermenta per il 50% in acciaio e per il restante 50% in fusti.
Affinamento	In fusti per 10 - 12 mesi, successivamente in bottiglia per almeno 8 mesi
Colore	Rosso rubino con leggeri riflessi granata
Profumo	In entrata si avvertono delicate sfumature balsamiche che lasciano spazio a intense note fruttate di amarena e ribes nero. Sul finale percepiamo gli aromi derivanti dall'affinamento, caratterizzati da sensazioni di violetta e vaniglia
Gusto	Al primo sorso si percepisce una spiccata dolcezza, ben supportata da moderata acidità. L'aroma conferma i profumi avvertiti all'olfatto, in particolare la frutta rossa e la vaniglia, ben bilanciata da eleganti note di legno tostato. Il tannino delicato caratterizza un finale di bocca persistente e gradevole
Abbinamenti	Ideale per primi e secondi piatti di carne rossa. Si accompagna egregiamente a pietanze di selvaggina.
Temperatura di servizio	16 - 18° C

CARLO CASETTA
Viticoltore in Montà



Wine name	Nebbiolo d'Alba DOC - <i>STIL</i>
Variety	Nebbiolo
Vintage	2018
Alcoholic %	14% vol.
Total acidity	5,8 g/L
Net dry extract	28,7 g/L
Vinification	Traditional harvest with destemming and maceration for 21 days at controlled temperature. 50% of the must is kept in stainless steel tanks during fermentation, the rest in barrels
Ageing	In barrels for 10-12 months; then preserved in bottle for 8 months at least
Colour	Intense ruby red with elegant maroon shades
Bouquet	Delicate balsamic hints are immediately perceived on the palate, along with intense fruity notes. While swirling the glass, we catch the typical ageing structure, characterized by violet and vanilla sensations
Taste	The first sip is soft, warm and moderately crisp. We clearly perceive the bouquet, in particular red berries, vanilla and toasted wood. The elegant and silky tannin wraps the mouth and is pleasantly persistent
Pairing	To be served with red meat courses. It is best matched with roasted dishes and venison
Serving temperature	16 - 18° C