



GIACOMO VICO

NEBBIOLO D'ALBA VALMAGGIORE DOC

Vitigno: 100% Nebbiolo

Vigne: Vezza d'Alba

Altitudine: 250m s.l.m.

Terreno: Prevalentemente sabbioso

Vinificazione: Sulle bucce con fermentazione in acciaio e malolattica in legno.

Affinamento: 18 mesi in botte grande and 1 anno in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Rosso granato brillante. Piccoli frutti rossi, delicatamente speziato, con sentori di liquirizia e cioccolato. Complesso, elegante, vino dai tannini vellutati. Secco e persistente

Conservazione: 10 anni in condizioni ideali

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti: Carni rosse saporite, piatti speziati, formaggi stagionati

Riconoscimenti:  sulla Guida Bibenda 2017. Commended wine per Decanter 2016.





GIACOMO VICO

NEBBIOLO D'ALBA VALMAGGIORE DOC

Grape Variety: 100% Nebbiolo

Vineyard: Vezza d'Alba

Height o.s.l.: 250m

Type of soil: Sandy and Calcareous clay

Vinification: On the skins, with fermentation in stainless steel and malolactic in wooden barrels.

Ageing: 18 months in large casks and 1 year in bottle.

Tasting notes: Dark garnet, ruby colour. Perfume: Small red fruit, slightly spicy with licorice and chocolate overtones. Flavor profile: full bodied, elegant with soft tannins, long and dry.

Alcohol: 14.0 %

Cellar Life: 10 years in ideal conditions

Best Served at: 18-20°C

Pairing: Rich, heavy meats and sauces or slightly spiced dishes. Hard and mature cheeses.

Awards:  on the Bibenda guide 2017. Commended wine on Decanter 2016.

