

Veglio[®]



NEBBIOLO D'ALBA DOC 2017



Vitigno

Nebbiolo 100%

Vigneti

Prodotto da vigneti di media collina, in Diano D'Alba, impiantati sui migliori versanti di esposizione ovest, su terreni ricchi di marne calcaree di buona permeabilità.

Superficie in produzione di proprietà dell'azienda: 0,80 ha.

Produzione

Produzione di uva consentita per ha: 80 ql.

Vinificazione e affinamento

Fermentazione con macerazione per 10-12 giorni a temperatura di 28°C, cui segue la fermentazione malolattica. Una sosta di alcuni mesi in barriques di rovere precede l'imbottigliamento che viene in genere effettuato dopo un anno.

Conservabilità

Il momento ottimale di consumo di questo Nebbiolo d'Alba DOC si raggiunge dopo due-tre anni dalla vendemmia, ma può variare sensibilmente in rapporto alle caratteristiche delle diverse annate.

Caratteristiche organolettiche

Questo Nebbiolo d'Alba si caratterizza per la fragranza annunciata già dal colore rosso rubino più o meno intenso a seconda delle annate. Si tratta di un vino ricco di struttura, pieno e robusto. Il profumo è ampio e intenso; il sapore è armonico e persistente e richiama i frutti del sottobosco.

Gradazione alcoolica

13,5% vol.

Temperatura di servizio consigliata

16-18°C.

Abbinamenti consigliati

Ottimo l'accostamento di questo Nebbiolo d'Alba DOC a piatti di carne in genere, carni rosse in particolare e a formaggi di media e lunga stagionatura.

Veglio®



NEBBIOLO D'ALBA DOC 2017



Vine

Nebbiolo 100%

Vineyards

Vines grow on the best slope of the west exposure halfway up a hill in Diano d'Alba. The soil is rich of calcareous marl and has a good permeability.

Production surface owned: 0.80 ha.

Production

Grapes production allowed per ha: 80 ql.

Vinification and ageing

After the fermentation with enfleurage for 10-12 days at the temperature of 28°C, there follows the malolactic fermentation. The bottling is usually done after a year which precedes a several months storage in oak barrels.

Storage and evolution

The optimal moment to drink the Nebbiolo d'Alba DOC wine is after 2-3 years from the harvest, but it depends sensibly on the characteristic of different harvested vintages.

Tasting notes and sensory properties

The Nebbiolo d'Alba DOC is characterized by the fragrance which has been already announced by the colour of ruby red, more or less intense, depending on the harvested vintage. It is an expressive wine with a rich structure, full bodied and robust. The smell is deep and intense. Tasting notes: harmonic and persistent, it reminds of undergrowth fruits.

Alcohol content

13,5% vol.

Service temperature

16-18°C.

Serving suggestions

The Nebbiolo d'Alba DOC is excellent with meat, red meat in particular, and with medium and long maturing cheese.