



# NEBBIOLO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vino ottenuto dalla vinificazione del vitigno omonimo (il nome, "Nebbiolo", deriva dal fatto che la sua uva matura quando ci sono già le prime nebbie) coltivato nelle langhe albesi e vendemmiato a metà ottobre. Può essere commercializzato un anno dopo (il vino proveniente ad es. dalla vendemmia '99 è disponibile da gennaio '01) ma si presta molto bene all'invecchiamento e si gusta appieno dopo 2-3 anni di affinamento in bottiglia.

Alla degustazione è di colore rosso rubino tendente decisamente all'aranciato. Il profumo è molto caratteristico e migliora con l'invecchiamento. Il gusto è giustamente tannico con amabile retro-gusto di lampone. Con l'adeguato imbottigliamento diventa più armonico. La gradazione è 13-14% vol.

Per il suo sapore asciutto e gradevole si abbina a tutti i piatti di carne e ai formaggi. Si serve ad una temperatura sui 18-20°.

