



# *Nebbiola d'Alba*

Azienda vinicola: Brjnda





# Nebbiolo d'Alba

**VARIETÀ UVA:**

100% Nebbiolo

**ZONA:**

Castellinaldo.

**AZ AGRICOLA:**

Brjnda

**TERRENO:**

Sciolto e tendenzialmente sabbioso, di colore giallo.

**PERIODO RACCOLTA:**

A mano da inizio a metà Ottobre.

**VINIFICAZIONE:**

Le uve raccolte e portate alla pigiatura vengono subito addizionate del lievito selezionato per l'avvio della fermentazione alcolica. Quest'ultima dura 15/18 gg con frequenti e lunghi *rimontaggi* per poter estrarre dalla buccia tutte le sostanze nobili utili all'invecchiamento. Dopo la fermentazione *malolattica* viene messo a riposare in botte di legno di rovere.

**INVECCHIAMENTO:**

In botti di rovere grandi per 12-18 mesi.

**ANALISI VISIVA:**

Rosso rubino chiaro in giovinezza, tendente a tonalità granata con il passare degli anni.

**ANALISI OLFATTIVA:**

Intenso e delicato con sentori dominanti di rosa, lampone e violetta, leggermente speziato sul finire.

**ANALISI GUSTATIVA:**

Secco ed asciutto, caldo, pieno ed armonico, si avverte un tannino morbido e quasi dolce per l'affinamento in botte di legno; di notevole persistenza. Profumato

**GRADAZIONE:**

13,5% vol.

**ABBINAMENTO:**

Primi piatti saporiti, secondi di carni stufate, formaggi di lunga stagionatura.

**TEMPERATURA:**

18°C