



Nebbiolo d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Il Nebbiolo d'Alba è un'espressione raffinata di uno dei vitigni più prestigiosi del Piemonte. Questo vino nasce da un'attenta selezione di uve e affina in legno, un passaggio che gli conferisce una trama tannica ben integrata e un profilo armonico pur non perdendo la sua peculiare rotondità. Il legame tra il Nebbiolo e il territorio si riflette nel suo carattere elegante e strutturato, capace di evolvere nel tempo e regalare emozioni uniche a ogni sorso.

Varietà di uva: 100% Nebbiolo

Tenore alcool: 13,5/14%

Vinificazione: legno acciaio e vetro

Colore: rosso rubino con riflessi granata

Profumo: intenso, vinoso, maturo

Sapore: di corpo pieno

Consumo: nei 5 anni

Temperatura servizio: 16/18°C

Tipo di bottiglia: Bordolese spalla alta

Volumi: 0,75cl

Imballo: scatole da 6/12 bottiglie