

# IPARCELLARI

UN VIGNETO UNA PARCELLA UN VINO

*Davide Canina*

## NEBBIOLO D'ALBA "PARCELLA 21" DOC



### Scheda tecnica del vino

Vitigno: Nebbiolo 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)

Vigneto: Bricco Tresenda

Località: Govone - Cuneo - Roero - Piemonte

Numero di Parcella: 21

Estensione Parcella: 0,95 ha

Terreno: argillo-limoso (limo al 50,6% e sabbia al 26,8%), argilla al 22,6%.

Dotazione normale di calcare totale 110 g/Kg

Esposizione: Sud-Ovest

### Dati di lavorazione

Vendemmia: raccolta a mano in cassetta

Macerazione: 15 giorni sulle bucce

Affinamento: 15 mesi in Tonneaux da 500 LT

Conservazione: 9 mesi in bottiglia prima della messa in commercio

Numero di Bottiglie: 2500 circa

Temperatura di Servizio: 15/16 °C

### Degustazione del vino

Il vino si presenta con un colore rubino tenue tendente al granato.

Al naso troviamo un frutto che ricorda la prugna e una nota di violetta delicata. Molto intensa la sensazione speziata dolce dalla cannella alla liquirizia e in finale una spezia agrumata (pepe di Timut)

In bocca presenta un buon corpo con un tannino setoso molto persistente e un finale piacevolmente fresco e sapido.

