

Nebbiolo d'Alba D.O.C. Superiore



Varietà 100% Nebbiolo



Gradazione da 14% a 14,5% Vol



Densità 5.000- 5.500 - Piante / Ha



Suolo Siliceo, Calcareo



Area di Produzione Govone, Priocca, Veza D'alba, Diano D'alba (CN)



Vinificazione Acciaio



Invecchiamento Minimo 6 mesi in botti di legno e successivo affinamento in bottiglia



Gusto Rosso rubino tenue con riflessi aranciati



Colore Leggermente tannico, morbido e armonico



Temperatura di Servizio 18° - 20°



Abbinamenti Pasta, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati



Confezioni 480 bottiglie in cartoni da 6 bottiglie - 8 strati x 10 cartoni per strato, circa 720 kg
Dimensioni Pallet: 80x120cm



0,75 cl



1,50 cl