

NEBBIOLO

COSTE DELLA SESIA DOC

Zona di produzione

Luccineglio (Gattinara)

Vitigno

Nebbiolo in purezza

Sistema di Coltura

Tralcio rinnovato (Guyot), inerbimento, concimazioni organiche contenute.

Parametri Produttivi

Produzione massima 70 q/ha
Bassa carica di gemme
Contenuta resa per ceppo
Diradamento
Scelta vendemmiale
Macerazione intensa e prolungata
Fermentazione a temperatura controllata
Maturazione in botte grande

Parametri Analitici

Cont. min. alcolico naturale: 13% vol.

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso rubino tendente al granato, dal profumo ampio e suadente, gradevolmente amarognolo e vellutato al palato.

Tenuta all'invecchiamento

7 - 8 anni e oltre

Temperatura di servizio

18°

Abbinamenti

Adatto ai piatti di carne più impegnativi trova ottimo riscontro anche con selvaggina e cacciagione.

