



Antica Cascina dei Conti di Roero



NEBBIOLO D'ALBA

Comune di produzione: Vezza d'Alba

Vitigno: 100% Nebbiolo

Esposizione: sud-ovest

Terreno: sabbioso, calcareo

Vendemmia: raccolta dei grappoli a mano in piccole ceste da 20 kg.
Fine settembre-inizio ottobre

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata di 15 giorni,
travasato in vasca dove parte la fermentazione malolattica.

Affinamento: una parte in barrique di secondo passaggio e una parte
in botte grande per circa 8-9 mesi. Assemblaggio in acciaio per 4-5
mesi prima di andare in bottiglia

Quadro aromatico: rosso rubino; bouquet fine e delicato con sentori
di rosa e di viola, di fragoline di bosco e di lampone; asciutto,
armonico, di buona persistenza

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti con il cibo: tajarin con ragù di carne, agnello, carni
bianche, cacciagione, formaggi di media stagionatura

Il nostro consiglio: coniglio arrosto al rosmarino

Il momento migliore per berlo: una serata d'autunno di nebbia e il
primo freddo