

# P I N S O G L I O

## NEBBIOLO D'ALBA DOC



VITIGNO: 100% uve Nebbiolo

CARATTERISTICHE DEL TERRENO E VIGNETI: Terreni con prevalenza di sabbie di origine marina e marne. Esposizione Est- Sud- Ovest

ALTITUDINE: 250 m.s.l

RESA MEDIA DI UVA PER ETTARO: 60 quintali per ettaro

### TECNICA DI VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Pigiatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Dopo la svinatura il vino viene posto ad affinare in botte grande (1500 l) per un periodo che oscilla tra i 12-14 mesi. Dopo avviene l'assemblaggio in inox ove il vino vi rimane per qualche mese fino all'imbottigliamento.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Questo vino evidenzia un bel colore rosso granato, indica uno stadio maturo e stabile. Al naso si sviluppano profumi più complessi di frutta matura, erbe e note di geranio. In bocca si rivela corposo ed armonico e con finale reso piacevolmente austero dal vigore dei tannini.

### ABBINAMENTI

E' perfetto con arrostiti di vitello, pollame pregiato e selvaggina da penna sia arrosto che allo spiedo. Ideale con piatti a base di tartufo e formaggi stagionati.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18 °C