

# P I N S O G L I O

## NEBBIOLO D'ALBA DOC



LOCALITE : Canale et Castellinaldo

CEPAGE(S): 100% nebbiolo

CARACTERISTIQUES DU TERROIR : Expositions variées de l'est à l'ouest selon les parcelles.

ALTITUDE: 250 m.

RENDEMENT MOYEN PAR HECTARE: 6000kg  
(environ 35 hl/Ha)

### VINIFICATION ET ELEVAGE

La vendange est égrappée et foulée puis mise en fermentation dans des cuves en inox thermo-régulées. Ensuite, le vin nouveau est affiné en foudres de chêne de 1500 litres, neufs ou de plusieurs vins, pendant 12 à 14 mois. Enfin, les lots sont assemblés en cuves inox dans lesquelles le vin reposera encore quelques mois jusqu'à la mise en bouteilles.

### PROFIL ORGANOLEPTIQUE

C'est un vin de couleur rouge grenat profond attestant de son état parfaitement stable et mûr. Il présente des arômes complexes de fruits mûrs et d'herbes aromatiques avec une subtile touche florale. La bouche est dense et structurée, un peu austère de par sa structure tannique mais parfaitement harmonieuse et savoureuse.

### ACCOMPAGNEMENT

Ce vin est le parfait compagnon d'un rôti de veau, d'une belle volaille cuisinée ou d'un gibier à plumes. Il est également recommandé avec des préparations à la truffe ou des fromages affinés.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

17-18 °C