



CASTAGNOLE DELLE LANZE

NEBBIOLO D'ALBA

Nebbiolo d'Alba DOC

Il Nebbiolo d'Alba DOC rappresenta la declinazione elegante e accessibile del più celebre vitigno autoctono piemontese, coltivato sulle sponde collinari che circondano la città di Alba. Si tratta di una denominazione storica che valorizza la purezza della varietà, offrendo un perfetto equilibrio tra la tipica austerità del vitigno e un'immediata piacevolezza alla beva

VITIGNO: 100% Nebbiolo

GRADAZIONE: 14%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Marne calcareo-argillose

PERIODO DI VENDEMMIA: Metà / fine settembre

VINIFICAZIONE: Diraspatura totale, pigiatura delle uve, selezione dei lieviti, fermentazione e macerazione sulle bucce per circa 10-12 giorni. Durante la macerazione, il mosto viene sottoposto a rimontaggi con la tecnica del délestage per estrarre colore e aromi varietali. Dopo due travasi per eliminare le parti solide, avviene la fermentazione malolattica. Successivamente, il vino affina in vasche d'acciaio per 8 mesi

COLORE: Rosso rubino tendente prima al granato e poi al mattonato con l'invecchiamento

PROFUMO: Tenue e delicato. Riporta all'olfatto sentori di lampone, fragolina selvatica e viola. Tale aroma si perfeziona con l'invecchiamento

GUSTO: Asciutto, secco, corposo, tannico al punto giusto. Se il vino è giovane diviene più vellutato, mentre con l'invecchiamento si spinge verso il vanigliato e diventa maggiormente armonico

ABBINAMENTI: Ideale con risotti, paste asciutte condite con sughi di carne, frittura leggera, arrosti, selvaggina, cacciagione, roastbeef, brasati, stufati, stracotti, bolliti, carni bianche, formaggi a media stagionatura e a pasta dura, formaggi piccanti

TEMP. SERVIZIO: 18 – 20 °C

FORMATI: 0,75 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com