

DOGLIOTTI 1870

# NEBBIOLO D'ALBA DOC

**Denominazione:** Nebbiolo D'Alba DOC

**Vitigno:** 100 % Nebbiolo

**Gradazione alcolica:** 14 % Vol

**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

**Sapore:** 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, frittiture leggere, arrostiti, selvaggina, cacciagione, roastbeef, brasati, stufati, stracotti, bolliti, carni bianche, formaggi a media stagionatura e a pasta dura, formaggi piccanti

**Temperatura di servizio ideale:** 18 – 20 ° C

**Bicchieri consigliato:** Calice ampio

**Invecchiamento:** Solitamente bevuto nell'arco di qualche anno, se conservato in fresche cantine interrate o in ambienti con temperature basse e costanti può mantenersi e a volte migliorarsi per anni



Dogliotti1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT)

Tel/Fax 0039 0141 878153 - info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com

C.F. e P.IVA 01521520054 - REA 122.046 C.C.I.A.A. Asti