



NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

VITIGNO

Nebbiolo 100%
Sistema di allevamento: a filare con potatura tipo guyot classico
Anno d'impianto: 1990
Altitudine: Mt. 250-300 s.l.m.
Esposizione: Sud
Terreno: marne argilloso calcaree.
Vendemmia: ottobre.

ZONA DI PRODUZIONE

Veza d'Alba, Castagnito.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Raccolta manuale. Diraspatura e successiva pressatura soffice delle uve.
Fermentazione sulle bucce con rimontaggi giornalieri. Vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento in botti grandi di rovere. Successivo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato scarico.
Profumo: bouquet ampio di fiori e piccoli frutti rossi. Si riconoscono rosa antica, violetta, lamponi e liquirizia. Note balsamiche e minerali.
Gusto: al palato è caldo ed equilibrato con tannini dolci che conferiscono morbidezza.
Gradazione: 14% Vol.
Acidità totale: 5,45 gr./lt.
Zuccheri residui: 1,50 gr./lt.
Estratto secco: 26 gr./lt.

ABBINAMENTI

Ideale con primi piatti importanti, carni rosse salsate e formaggi stagionati.
Servire in calice ampio.

Filari di Luna sas di Ugo Repetto e C.

Sede: C.so Piera Cillario Ferrero, 8 - 12051 Alba (CN) • Uffici: Via Viberti, 7/b • 10141 Torino • Tel. +39.011.382.53.93 • Fax +39.011.195.00.663 • info@filaridiluna.it • www.filaridiluna.it