



## Nebbiolo d'Alba DOC

*Poggio del Gelso*

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Resa uva/ettaro:** 95 ql/ha

**Vinificazione:**

Raccolta seguita da pigia-diraspatura. Trasferimento in vasche d'acciaio inox e successivi rimontaggi. Avvio della fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperature controllate. Dopo aver effettuato la fermentazione malolattica, viene inserito all'interno di botti grandi di rovere francese e successivamente segue un affinamento in barriques di secondo/ terzo passaggio per circa 12 mesi.

**Colore:** rosso granato

**Note di degustazione:** sentori netti di frutta rossa e spezie. Grande finezza percepita in bocca, tannini equilibrati, emergono inoltre note balsamiche e vanigliate. Buona bevibilità e persistenza

**Titolo alcolometrico:** 14% vol.

**Temperatura di servizio:** 16/18° C

**Accompagnamenti gastronomici:** ottimo con paste all'uovo, risotti, piatti di carni rosse e secondi anche non troppo impegnativi.

Formato:



0,75 L