



MIGNANE® TERRE ALFIERI NEBBIOLO

Il fundus romano di Mignane, la base dei dolci pendii di Vengore, è principio e fine della vallata, da cui tutto inizia e in cui tutto si raccoglie.



DENOMINAZIONE Terre Alfieri Doc Nebbiolo
VITIGNO Nebbiolo
ESTENSIONE E COMUNE 0,52 ettari, Cisterna d'Asti
SUOLO Tufaceo
ETÀ DELLE VITI 5 anni
DENSITÀ 4.280 ceppi/ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot
EPOCA VENDEMMIALE III decade di Ottobre
CONCIMI Letame e sovescio
TRATTAMENTI Rame e zolfo
PRATICHE IN VIGNA Inerbimento
FERMENTAZIONE Naturale in anfora con lunga macerazione (60 giorni)
AFFINAMENTO 10 mesi in anfora di terracotta

ANALISI ORGANOLETTICA Il colore è rosso con riflessi granata, i profumi speziati richiamano note di rosa, pepe e nocciola. Al palato si apprezzano equilibrio, eleganza e persistenza.

ABBINAMENTI Secondi di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati.

