

TERRE ALFIERI NEBBIOLO

Denominazione di Origine Controllata

Produttore:

CARLINdePAOLO

Zona di produzione:

Piemonte, Monferrato, Colline Alfieri, Asti, San Damiano d'Asti

Clima:

mediterraneo, caratterizzato da inverni rigidi con temperature che arrivano fino a -15°C e da estati calde e umide con temperature fino a 35°C

Terreno:

medio impasto, calcareo, tendente al limoso

Altitudine:

200 - 300 s.l.m.

Sistema di allevamento:

guyot piemontese tradizionale con densità d'impianto che varia da 4.000 a 4.500 ceppi per ettaro

Uvaggio:

100% Nebbiolo

Resa per ettaro:

75 q.li

Età media delle viti:

15 - 20 anni

Vinificazione:

botti francesi da 25 hl per almeno 1 anno e mezzo

Affinamento:

in bottiglia per almeno 6 mesi

Colore:

rosso granato con riflessi aranciati

Profumo:

intenso, di buona complessità ed eleganza, bouquet olfattivo franco, floreale con note di viola, fruttato con note di more e di lamponi e speziato con note di pepe nero e di caffè

Sapore:

secco, caldo, morbido, con netta sensazione di vellutata vinosità e rotondità, data anche dalla presenza discreta dei tannini. Vino virile

Gradazione alcolica:

14 %

Acidità totale:

< 6,0gr./l

Zuccheri residui:

< 3,5 gr./l

Estratto secco:

27 gr./l

Abbinamenti:

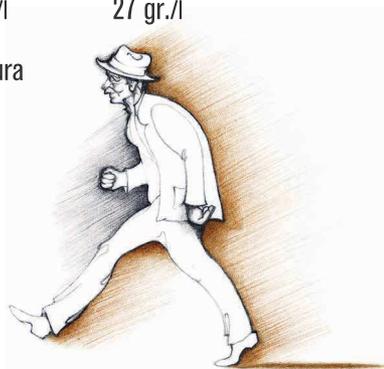
selvaggina, brasati, arrostiti, formaggi a pasta dura e di media stagionatura e tutti i piatti della cucina internazionale

Servizio:

aprire la bottiglia almeno 1 ora prima e servire a 18°C in calici da rossi di buon corpo

Imballo:

6 bott./ctn



CARLINdePAOLO®

vini di pregio da quattro generazioni

www.carlindepaolo.com