



## BELGARDO® TERRE ALFIERI NEBBIOLO

Nel Feudo di Belgardo l'operosità contadina già in antichità lavorava con amore i vigneti di Vengore per far rinascere il nettare più nobile dalla vigna del Nebbiolo.



DENOMINAZIONE Terre Alfieri Doc Nebbiolo  
VITIGNO Nebbiolo  
ESTENSIONE E COMUNE 2,67 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 8-10 giorni in vasche  
termocontrollate a 28°C e successiva malolattica a 20°C  
AFFINAMENTO 16 mesi in botte di rovere

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

ABBINAMENTI Secondi di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati.

