

ROSSO, DOC

Nebbiolo d'Alba Superiore

Costa Catterina · Roero, Piemonte

UVE	Nebbiolo
DENOMINAZIONE	DOC
ZONA	Roero, Piemonte

NEL BICCHIERE

Colore rosso rubino con riflessi granata, profumo intenso e delicato. Sentori di frutti di bosco, lamponi, ciliegie e liquirizia. Sapore persistente, corposo, intenso, tannico.

VINIFICAZIONE

Dopo un periodo di fermentazione alcolica in vasche di acciaio per circa 1 mese, il vino viene messo in botti grandi di legno da 30 hl per 24 mesi. Dopo essere stato imbottigliato il vino fa un affinamento in bottiglia di 6 mesi.

AFFINAMENTO

legno, imbottigliamento dopo 2 anni dalla vendemmia.

Per campioni e condizioni: Claudio Cappelletti
342 807 7784 · cappelletticlaudio.com