

ANNATA 2019

Nebbiolo d'Alba DOC

Sessantadi



Colore: rosso rubino più o meno carico con riflessi di granato col passare degli anni.

Profumo: fine, intenso, con sentori di viola, frutti di bosco e spezie dolci.

Sapore: caldo, intenso e di buon corpo, giustamente tannico, vellutato, armonico. Elegante e persistente.

Abbinamenti: ottimo con formaggi e secondi piatti saporiti, carni rosse e selvaggina, da fine pasto.

Informazioni di Base

Nome del prodotto: Nebbiolo d'Alba DOC Sessantadi

Vitigno: Nebbiolo

Denominazione: Nebbiolo d'Alba

Classificazione: DOC

Colore: rosso

Tipologia: fermo

Paese/Regione: Italia

Annata: 2019

Alcool svolto: 14,00

Zucchero residuo: 0,9

Numero di bottiglie prodotte: 4.000

Vigna

% Uva/Vitigno: 100% nebbiolo

Terreno: sabbioso misto terra rossa

Esposizione: sud ovest

Metodo di allevamento: tradizionale

Anno d'impianto: 2000

Data della vendemmia: ottobre

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Geolocalizzazione: Montà

Vinificazione

Metodo: fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Svinatura con pressata soffice e affinamento in botti di rovere e ciliegio

Temperatura: 20 °C

Durata: 15 / 20 giorni

Malolattica: sì

Affinamento: in botti di rovere e di ciliegio

Età delle botti: 15 anni di rovere - 8 anni di ciliegio

Tipo di botte: tini 10 hl e barrique

Tipo di legno: rovere e ciliegio

Tempo in legno: 12 mesi

Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 400 g

Potenziale d'invecchiamento: 5 anni

Dimensione del turacciolo: 23*45

Materiale del turacciolo: sughero

Tipo di bottiglia: bordolese newline

Numero di bottiglie per scatola: 6

Dimensione della scatola: 33*19*26



