



VITIGNO:

NEBBIOLO 100%

GRADO ALCOLICO:

13,5% VOL

NEBBIOLO D'ALBA ROCCHERI

Nebbiolo d'Alba DOC

ZONA DI PRODUZIONE:

Nebbiolo è il vitigno che più fedelmente trasferisce le peculiarità del terroir ai grappoli: estrae sali minerali e oligoelementi che ne arricchiscono la struttura dalle colline calcareo-argillose, profumi fragranti e fruttati dai suoli ricchi di sabbie e limo. L'unione di queste qualità permette la nascita di un vino che unisce corposità ad eleganza, fruttuosità a pienezza ed armonia.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le viti vengono allevate a contospalliera col sistema Guyot, su colline di buona pendenza, a volte assai ripide.

VINIFICAZIONE:

L'uva, raccolta a mano, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione sulle bucce si protrae per tutta la fermentazione: periodici rimontaggi soffici, con mosto che ha, giorno dopo giorno, una gradazione alcolica più elevata, permettono di estrarre delicatamente tannini e colore in modo graduale e selettivo. La separazione delle bucce avviene solo quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol.

AFFINAMENTO:

Travasato in tini di cemento vetrificato, mantiene a lungo la temperatura post-fermentativa di circa 22° C. In questo modo la fermentazione malolattica si avvia e termina spontaneamente in tempi brevi. Una maturazione di alcuni mesi in botti di rovere, modulata ogni anno in base alle caratteristiche del vino, ne completa l'evoluzione, affinandone l'armonia e accrescendone l'ampiezza del bouquet. Il plateau di maturazione è compreso fra i 2 e gli 8 anni.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Il colore è rosso rubino, con orli granato. Al naso emergono le note dolci della confettura di frutti di bosco cui si affiancano, sullo sfondo, note di viola selvatica. Il sapore è intenso, con sentori speziati di cannella e noce moscata, strutturato ma ben equilibrato, con tannini morbidi e suadenti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Grazie alla sua struttura, accompagna egregiamente antipasti gustosi, primi piatti con ricchi condimenti, carni arrostiti o stufate. È compagno ideale di taglieri di salumi e formaggi stagionati.