



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

## Nebbiolo d'Alba

*Denominazione di Origine Controllata*

**Vitigno:** nebbiolo 100%

Nei nostri vigneti pratichiamo un sistema colturale sostenibile, seguendo il protocollo di produzione del **SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA**

**Vigneto:** Rocca Sino - Il Roseto, comune di Castellinaldo

**Vinificazione:** macerazione sulle proprie bucce in vasche di acciaio inox per 7/8 giorni a temperatura controllata di 28°

**Maturazione:** 12 mesi in botti di rovere francese; breve passaggio in barrique e affinamento finale in bottiglia per 6 mesi

**Gradazione:** 14% Vol.

**Caratteristiche:** il vino si presenta con colore rosso rubino intenso e unghia violacea da giovane e tipici riflessi aranciati con l'invecchiamento. All'olfatto evidenzia sentori di frutta rossa, in particolare lampone e viola. In bocca è potente, austero, ma la morbidezza dei tannini fa prevalere la sensazione di eleganza, finezza, armonia ed equilibrio.

**Abbinamento:** carni rosse e selvaggina, primi piatti e formaggi. Ma è ottimo come vino da meditazione, a fine pasto.

**Longevità:** 5-10 anni

