



# Nebbiolo D'alba DOP Paisan

## Scheda Tecnica

Il Nebbiolo d'Alba nasce nei terreni alla sinistra del fiume Tanaro. E' un vino morbido, equilibrato e di buona struttura che, anche se può essere bevuto relativamente giovane, si esprime completamente con il divenire degli anni.

**VITIGNO:** NEBBIOLO

**TERRENO:** ARGILLO LIMOSO

**VENDEMMIA:** PRIMA DECADE DI OTTOBRE

**VINIFICAZIONE:** ACCIAIO

**AFFINAMENTO:** MINIMO 12 MESI

## Modalità di servizio e Abbinamenti

**Modalità di servizio:** bicchiere da vino rosso.

**Temperatura** di 16/18°.

**Abbinamenti:** primi piatti anche elaborati, risotti, carni rosse e bianche, formaggi freschi e di media stagionatura.

**Longevità:** eccellente.

**Formato** 75 cl.

## Note Organolettiche

**Colore:** intenso con riflessi granata.

**Profumo:** intenso e persistente, leggermente speziato, con sentori di sottobosco e frutta cotta.

**Gusto:** importante, armonico, con tannini ben amalgamati, note di prugne mature, fichi secchi e cuoio. Il finale è lungo e persistente.