



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.