

NEBBIOLO D'ALBA "BRICCO ROTONDO"

Vino:

Nebbiolo d'Alba D.O.C.

Uve: *100% Nebbiolo*

Zona di Produzione:
Santa Vittoria d'Alba

Enologo: *Luca Abrate*



Terreno:

*equilibrato di medio impasto,
con elevata frazione sabbiosa (40%),
giacitura di media collina.*

Vigneto:

Età: 50anni

*Forma di allevamento:
controspalliera*

Altezza uva dal terreno: 80 cm.

Potatura: Guyot

*Altezza sul livello del mare:
250-300 m*

Vinificazione:

*Uva vendemmiata a mano,
pigiadiraspatura, macerazione
tradizionale per 15 giorni.*

*Svinatura e successivo
travasato in legno dove
completa l'affinamento
per circa 18 mesi.*

Maturazione:

6 mesi in bottiglia

Giudizio organolettico:

*Colore rosso rubino con
tenui riflessi aranciati,
al naso rivela delicati
sentori floreali
di viola, rosa e
di frutti a bacca rossa
come la fragolina di bosco
e il lampone. Il gusto
è armoniosamente secco
e vivo, piacevolmente
ed elegantemente tannico.*

Temperatura di degustazione:

16-18°C