

# NEBBIOLO D'ALBA "CEISA"

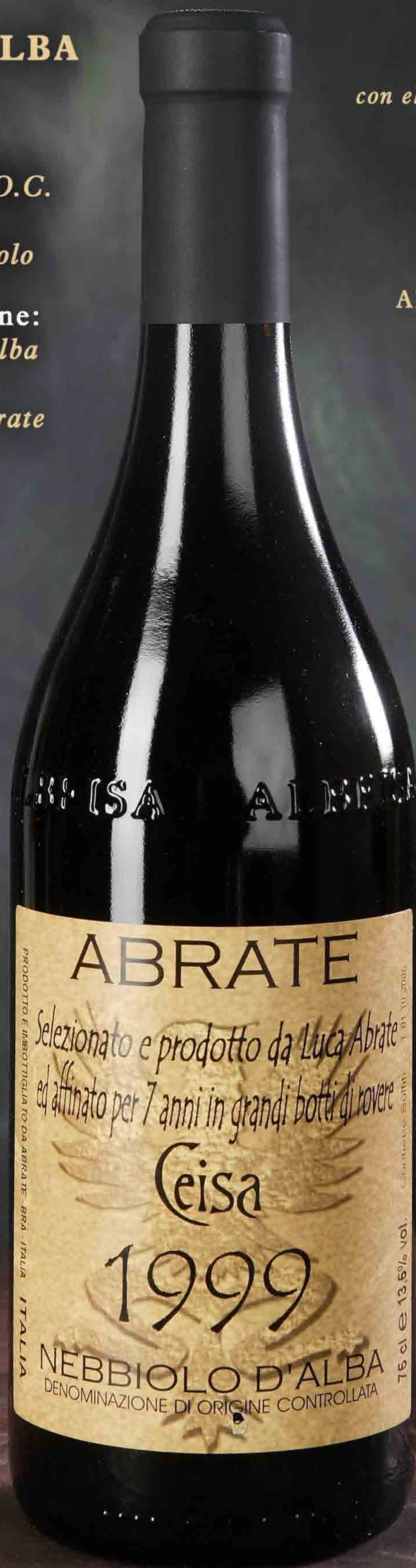
## **Vino:**

*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: 30 anni*

**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 a cappello sommerso per circa 2 mesi.*

*Svinatura e successivo travaso in legno dove completa l'affinamento.*

*Nei millesimi migliori l'invecchiamento interamente nel legno (botti da 50 ettolitri)*

*può durare fino a sette anni.*

*Questo vino viene prodotto solo nelle annate giudicate eccellenti.*

## **Maturazione:**

*12 mesi in bottiglia*

## **Giudizio organolettico:**

*Colore rosso granato pieno con tonalità aranciate che evolvono nel tempo. Profumo intenso e complesso con sensazioni che ricordano la rosa appassita, la viola, la liquirizia, le spezie e il tartufo bianco. Ha sapore pieno ed austero, secco, asciutto e di lunga persistenza, tale da riservare grandissime soddisfazioni.*

## **Temperatura di degustazione:**

*18-20°C*