

NEBBIOLO D'ALBA DOC "L'AURELIO"



VINO ROSSO SECCO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA.

VITIGNO Nebbiolo 100%

PRODUZIONE 90 QL/ha

AREA DI PRODUZIONE

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono delle colline delle Langhe.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO

Forma di allevamento "Guyot" basso
Impianto su collina a 250 metri s.l.m.

Pendenza: 25%

Natura del terreno: Marnoso - Calcareo

Esposizione: Sud - Est

VINIFICAZIONE

Dopo un meticoloso diradamento pre-vendemmiale, atto a limitare la produzione in favore di un sensibile aumento qualitativo, l'uva raccolta manualmente viene portata in azienda direttamente in cesta, subito pigiata e stoccata in vasi vinari detti "fermentini", in attesa della partenza della fermentazione.

Per favorire questa procedura, e per far sì che dalla buccia vengano estratti i polifenoli enologicamente più pregiati, vengono inoculati per la fermentazione solo lieviti selezionati per questa tipologia di vino, e la temperatura è mantenuta costante a 27-28°C per tutta la durata del processo.

AFFINAMENTO

L'affinamento prevede fermentazione malolattica in botti di rovere e almeno un anno di invecchiamento in vasi di acciaio inox, più un'ulteriore giacenza di 6 mesi in bottiglia. Questo vino esce dalla cantina dopo circa 2 anni dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino moderatamente intenso.

Bouquet: Speziato ed etereo, con note di rosa e viola.

Sapore: Marcatamente tannico, strutturato, di lunga persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5-14,0 % vol.

ABBINAMENTI

Cacciagione, carne rossa, formaggi stagionati.

DA SERVIRE A temperatura ambiente 16-18°C.

CONFEZIONI Bottiglie da 0,75 L.

CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE

In posizione orizzontale, in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di luce e da vibrazioni.