

Nebbiolo d'Alba

Denominazione di Origine
Controllata

VITIGNO: Nebbiolo 100%.

AREA DI PRODUZIONE: le uve destinate alla
produzione di questo vino provengono dalle
colline delle Langhe.

NATURA DEL TERRENO: sabbioso.

ESPOSIZIONE: sud-est.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso intenso con riflessi mattonati.

Bouquet: speziato ed etereo, con note
di rosa e viola e frutti rossi come
melograno e ribes.

Sapore: marcatamente tannico, strutturato,
fine, di lunga persistenza. Tannino equilibrato.

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

ABBINAMENTI: Primi di pasta all'uovo

con ripieno o al ragù (agnolotti o tajarin).

Secondi di carne come arrostiti e selvaggina.

Formaggi stagionati.

SERVIRE a 18°-20°C.



*I nonni Liggia e Aurelio
nella vigna*



*Vino nobile ed importante che
merita di portare il nome di chi nella
lunga tradizione dell'azienda ha
operato con passione e rispetto.*

L'Aurelio