

ALBUGNANO DOC



DENOMINAZIONE: Albugnano Doc

VITIGNO: Nebbiolo 100%

VIGNETI: Cru nel Comune di Albugnano

POTATURA : a guyot tradizionale

VENDEMMIA: manuale, in ceste nella prima metà di ottobre

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura e fermentazione con macerazione medio lunga sulle bucce a temperatura controllata di 26°- 28° C. Dopo alcuni travasi e dopo la fermentazione malo lattica riposa in vasche in acciaio inox. Imbottigliamento dopo 18 mesi circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :

- Colore: colore rosso rubino con riflessi granati
- Profumo: intenso con sentori di frutta cotta.
- Gusto: sapore elegante, avvolgente e giustamente tannico

ABBINAMENTI: adatto ad accompagnare piatti di carne, selvaggina e formaggi molto stagionati.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 18°C