

Nebbiolo d'Alba DOC



Comune: Monforte d'Alba - Loc. San Sebastiano

Vitigno: Nebbiolo 100%

Vinificazione: fermentazione spontanea a contatto con le bucce in vasche d'acciaio per 17 giorni.

Affinamento: 12 mesi in rovere austriaco con successivo imbottigliamento nel mese di novembre.

Formato: 0,75 L – 1,5 L Magnum

Temperatura di servizio: 18° C

Profilo sensoriale: gusto intrigante ed elegante, con tannini morbidi e suadenti.
Bouquet aromatico con di sentori di ciliegia, rosa canina e lampone.

