



CANTINE DEL CASTELLO di SANTA VITTORIA

Nebbiolo d'Alba

Varietà: Nebbiolo

Classificazione: Nebbiolo d'Alba D.O.C.

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Resa ettaro in uva: 80 q/ha

Tipologia di terreno: sabbioso a media e alta collina

Giacitura vigneto: collina esposizione sud-ovest

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura guyot

Provenienza: zona del Roero Santa Vittoria d'Alba e Piobesi

Epoca vendemmia: 2ª decade di ottobre

Tipo vendemmia: rigorosamente manuale in ceste da 25 kg circa

Vinificazione e affinamento: la vinificazione è condotta in vasche d'acciaio a temperatura controllata (28-30°C). La macerazione dura 8-10 giorni e successivamente l'affinamento è fatto in acciaio con progressivo e sapiente utilizzo di ossigeno

Affinamento in bottiglia: 6 - 7 mesi

Commercializzazione: febbraio di due anni successivi alla vendemmia

Capacità di invecchiamento: 5 - 6 anni

Conservazione consigliata: bottiglie coricate al buio in cantina fresca e asciutta

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino brillante con riflessi granati appena accennati

Profumo: ampio e persistente caratteristico ma anche evidentemente tenue e delicato che ricorda la viola, il lampone che si accentua e perfeziona con l'invecchiamento

Sapore: sapore elegante, morbido ed armonico da cui spicca una leggera tannicità tipica dei grandi nebbioli. Delicato sentore amarognolo finale, ottima persistenza e morbidezza finale

Temperatura servizio consigliata: 16° - 18° C

Abbinamento gastronomico: carni bianche, arrosto, stufati, stracotti, bolliti, formaggi stagionati, preparazioni a base di tartufo.

Sensazioni finali: morbide e vellutate

Winemaker: Nicola Fogliati

