



NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. Superiore "VALEIROLE"

INFORMAZIONI TECNICHE:

Vitigno:	Nebbiolo
Resa media:	50 hl/ettaro
Gradazione alcolica:	14,0 % vol. $\pm$ 0,5
Zuccheri:	< 2 gr./l
Acidità totale:	5,50 gr/l $\pm$ 0,5

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Questa *Selezione* proviene dall'assemblaggio di uve Nebbiolo coltivate su terreni a forte componente silicea che conferisce ai vini che ne derivano grandi profumi e grande eleganza.

La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione sulle bucce di circa 15 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Segue la fermentazione malolattica e l'affinamento in grandi botti di rovere per almeno 6 mesi. Altri mesi in bottiglia sono necessari per raggiungere il definitivo equilibrio tra i profumi e l'imponente struttura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

Profumo: equilibrato, con sentori di frutta matura, spezie e vaniglia

Sapore: morbido, pieno, di buon corpo, vellutato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Questa *Selezione* si abbina perfettamente con ricette tipiche della tradizione Piemontese come il risotto mantecato al Nebbiolo, i Ravioli al sugo d'arrosto, la Polenta concia e primi piatti corposi. Ideale anche con carni bianche e rosse come l'Arrosto alle Nocciole e secondi di selvaggina come il Fagiano in salmì.

Temperatura di servizio: 18 - 20° C

Referenza	Formato	EAN bottiglia	Imballo	Dimensione imballo	Peso imballo	Pallet	Box Pallet	Box Pallet
Nebbiolo d'Alba DOC Superiore "Valeirole"	cl 75	8007430 107608	6 pz x ct	cm 24x16x31	kg 7,7	105 ct= 5x21	108 bt= 3x36	144bt = 4x36