



## 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

