

M
MITO

LA LINEA MITO È
LA NOSTRA AMBIZIONE



NEBBIOLO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

LA PRODUZIONE

I vigneti di Nebbiolo per questa selezione si trovano sulle colline che circondano la città di Alba, una delle zone tradizionalmente più vocate per questo tipo di uva, ad altitudine compresa tra i 250 e i 350 metri s.l.m..

Il **terreno** di impianto è caratterizzato dalla **presenza di argilla o marne**. La vendemmia avviene manualmente nella prima decade di ottobre, in seguito **l'uva è pigiata e lasciata a macerare con le bucce per un periodo compreso tra gli 8 e i 12 giorni**.

Il Nebbiolo d'Alba è poi lasciato ad **affinare, parte in vasche di acciaio inox e parte in barriques** da 225 litri, per ottenere un risultato finale che ben bilancia freschezza e corpo.

LA DEGUSTAZIONE

Il Nebbiolo d'Alba DOC si presenta nel bicchiere con **colore rosso non intenso dalle diverse sfaccettature**, dal rubino fino al granata, a seconda dello stadio di maturazione del prodotto.

Gli **aromi** sono **eterei** e richiamano **spezie e frutta sotto spirito** mentre **in bocca l'attacco è deciso per lasciare spazio ad un gradevole tannino** tipico del Nebbiolo. Questo prodotto in tavola è molto versatile ed è l'ideale accompagnamento sia per i primi più delicati che per pietanze complesse a base di carne rossa o selvaggina.

Il Nebbiolo d'Alba DOC è anche ottimo con formaggi dalla medio-lunga stagionatura o erborinati.



PRODUTTORI
IN CLAVESANA



www.inclavesana.it