

Nebbiolo d'Alba

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Nella Vigna

Vitigno
Nebbiolo

Esposizione
Sud e sud-ovest

Altitudine (s.l.m.)
250-400 metri s.l.m.

Terreno
Marnosi presenza di
argilla o sabbie

Sistema di allevamento
Guyot

Età del vigneto
20-30 anni

Densità dei ceppi
4.000 piante/ettaro

Resa per ettaro
Fino a 9 t/ha

Vendemmia
Ottobre



In Cantina

Vinificazione
La macerazione avviene in fermentini
inox con tempi di macerazione compresi
tra gli 8 ed i 12 giorni

Affinamento
L'affinamento avviene in parte in vasca
botti di legno e in parte in vasche acciaio
inox

Grado Alcolico
14%

Acidità minima
4,5 g/l



Sulla Tavola

Caratteristiche
Il colore parte dal rosso rubino fino
al granata per segnalare la corretta
maturazione del prodotto. Al naso si
apre con lentezza verso sentori eterei
e speziati con accenni di frutta sotto
spirito. L'inizio deciso lascia spazio al
tannino a cui, infine, segue una piacevole
sensazione acida

Temperatura di servizio
16°-18°C

Abbinamento consigliato
Il Nebbiolo d'Alba è adatto ad
accompagnare sia i primi più delicati
come i risotti sia secondi elaborati a
base di carne di manzo, maiale o pollo.
Ottimo anche con formaggi erborinati e
stagionati



PRODUTTORI
IN CLAVESANA
CANTINA CLAVESANA



www.inclavesana.it