



ALBUGNANO DOC

COMUNE : Castelnuovo Don Bosco

VARIETA' : 100 % Nebbiolo

ALTITUDINE : 350 m s.l.m.

TERRENO : A ph sub-acido fortemente argilloso -
ferroso con la presenza di argille rosse

ESPOSIZIONE: Sud/Est

RESA PER ETTARO: 60 q

ALLEVAMENTO : In contropalliera con potatura
a Guyot

VENDEMMIA : Manuale , nella prima metà di
ottobre

VINIFICAZIONE : Fermentazione alcolica con
macerazione in vasche d'acciaio per 10/12 giorni
Fermentazione malolattica, svolta al 100%.

AFFINAMENTO : 12 mesi in botti di legno
grande, 3 mesi in acciaio , 4 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 18°

ABBINAMENTO GASTRONOMICO : Si abbina
egregiamente a carni alla griglia , arrostiti ,
formaggi erborinati.

