



## ALBUGNANO DOC

**LIEU** : Castelnuovo Don Bosco

**CÉPAGE** : 100 % Nebbiolo

**ALTITUDE** : 350 m

**TERRAIN** : A pH légèrement acide fortement argileux et ferreux avec la présence d'argiles rouges

**EXPOSITION** : Sud/Est

**RENDEMENT PAR HECTARE** : 60 quintaux

**MODE DE CONDUITE** : Contre-espalier avec taille Guyot

**VENDANGE** : Manuelle, la première moitié d'octobre

**VINIFICATION** : Fermentation alcoolique avec macération dans des cuves en acier inoxydable pendant 10 à 12 jours. Fermentation malolactique à 100 %.

**AFFINAGE** : 12 mois dans des grandes barriques, 3 mois dans des cuves en acier, 4 mois en bouteille.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 18°

**ACCOMPAGNEMENT** : Se marie bien avec les viandes rouges grillées, les rôtis et les fromages bleus.

