



Terreno:

di origine marino – sedimentaria con strati superficiali limoso – sabbiosi a carattere calcareo

The soil:

of marine - sedimentary origin with gritty-silt surface layers and limy aspects



Il Vigneto:

Vitigno: 100% Nebbiolo
Sistema di allevamento: Guyot
Esposizione: Est, Sud/Ovest
Altitudine: 350 mt s.l.m.

The Vineyard:

*Grape variety: 100% Nebbiolo
Training system: Guyot
Exposure: East, South-West
Altitude: 350 meters a.s.l.*



Vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio per 10 – 12 giorni. Malolattica svolta al 100%.

Affinamento: 12 mesi in botte da 20 hl, 3 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia.



Vinification: *fermentation in steel tanks for 10 - 12 days. Malolactic fermentation at 100%.*

Ageing: *12 months in 20 hl barrels, 3 months in steel, 6 months in bottles.*

temperatura di servizio
serving temperature:



18-20°

Bicchiere ampio tipo gran Ballon
Type of glass: very large Ballon wine glass



Vendemmia:

manuale uva selezionata
prima metà di ottobre

Harvest:

manual, grapes selected
in the first half of October



Colore: granato
brillante
Color: bright ruby red



Profumi: ciliegia fresca, sentori di
cuoio, note ferrose e leggermente
speziate

Sapore: equilibrato e delicatamente
tannico presenta una buona persistenza

Consigli di abbinamento: carni rosse alla
griglia, arrosto o stufati, formaggi saporiti o
erborinati

Fragrances: fresh cherry, hints of leather, ferrous and
slightly spicy notes

Flavor: balanced and delicately tannic, with good
persistence

Recommendations pairing: grilled, roasted or stewed red
meats, strong or blue cheeses

