

Abugnano Doc Superiore *Il vestito a festa*



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: 18 mesi in botte grande e 6 mesi in bottiglia.



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

Aging: *18 months in big barrels and 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: sensazioni di frutta fresca,
alternate a note mentolate, sullo sfondo
accenni di speziatura dolce

Sapore: corpo ed acidità bilanciati, entrambi
sorretti da una struttura importante,
sul finale tannini dolci e persistenti

Consigli di abbinamento: agnolotti piemontesi,
primi con sughi e condimenti di cinghiale, faraona
e salumi ben stagionati

Fragrances: sensations of fresh fruit alternate with
menthol and slightly spicy notes

Flavor: body and acidity well balanced, supported by
an important structure, at the end sweet and persistent
tannins

Recommendations pairing: piedmontese agnolotti, first
courses with boar meat condiments, guinea-hen, well
seasoned cold cuts