



Carlin

Albugnano DOC

Il Curioso



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.*

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



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

Affinamento: 8 mesi in acciaio e 3 in bottiglia



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

Aging: *8 months in steel tanks and 3 months in the bottle.*

temperatura di servizio
serving temperature



14°-16°



Vendemmia:
manuale, uva
selezionata prima
metà di ottobre
Harvest:
manual, grapes selected
in the first half of October



Calice tipo Bordeaux
Type of glass: Bordeaux wine glass



Colore: rubino brillante
con riflessi granati
Color: bright ruby
with garnet reflections



Profumi: freschi sentori di fiori e frutti
rossi

Sapore: freschezza e tannini ben bilanciati
invogliano ai sorsi successivi

Consigli di abbinamento: ottimo come aperitivo,
si abbina egregiamente ad antipasti e primi piatti
delicati sia di carne che vegetariani

Fragrances: fresh hints of flowers and red fruits

Flavor: freshness and well balance tannins entice to the
successive sips

Recommendations pairing: excellent as an aperitif, it goes
very well with appetizers and delicate first courses
both of meat or vegetarian

CARLIN
ALBIGNANO
VINO BIOLOGICO
TENUTA
TAMBURNIN
1940