



NEBBIOLO D'ALBA

VIGNETO

Vitigno: Nebbiolo sottovarietà Lampia;
Provenienza delle uve: Diano d'Alba Vigneto Colombè
Vigneti: esposti a Sud-Ovest;
Ceppi/ha: 4000
Produzione uva/ha: 70 qli;
Anno di impianto: 1975

VINIFICAZIONE

Pigiadirasparatura soffice, fermentazione con macerazione alla temperatura massima di 26-30° C per 10-12 giorni; 2-3 rimontaggi giornalieri per lisciviare le vinacce.
Invecchiamento per un anno in botte di rovere cui segue l'imbottigliamento e la sosta per almeno 6 mesi in bottiglie coricate.
Gradazione alcolica: 13-13,5% vol.
Acidità totale: 5,5-6 g/l
Estratto secco: 24-27g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - CONSERVAZIONE- ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Colore rosso rubino brillante che si attenua con l'invecchiamento; profumo delicato fruttato che ricorda il lampone e la viola e che diviene etereo invecchiando. Sapore asciutto, armonico, di buon corpo che con l'affinamento diventa morbido, vellutato e di buona persistenza.
Può essere conservato per 5-7 anni; va servito a 18-20° C, accompagnandolo con minestre, risotti, fonduta e con tutti i piatti di carne.

AZIENDA AGRICOLA VIRNA di Borgogno Virna
Via Alba 73 12060 Barolo(CN) Tel/fax 0173-56120

www.virnabarolo.it