



Nebbiolo d'Alba Doc "La Guardia"

VITIGNO: Nebbiolo 100 % con allevamento a Guyot.

AFFINAMENTO: Botti di Rovere da 40/50 hl per circa 30 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

VENDEMMIA: manuale, prima decade di ottobre.

ALLA VISTA: rosso tenue, con riflessi aranciati.

ALL'OLFATTO: vellutato, delicato, fragrante, con sentori di crosta di pane.

AL GUSTO: secco, di buon corpo, pieno, vellutato, armonico e persistente.

NOTE

La sommità della collina che domina la valle del Tanaro, in località Montaldo, viene chiamata La Guardia.

E' un terreno sul quale cresce bene ogni tipo di vitigno, ma qui abbiamo scelto di produrre la nostra selezione di Nebbiolo. Da questa otteniamo un vino molto fine ed elegante.

Dopo un'attenta conduzione della vigna con una grande selezione delle migliori uve, segue la vinificazione tradizionale con lunga macerazione. Questo vino verrà imbottigliato non prima di 30 lunghi mesi di paziente attesa in botti di rovere.

Già pronto fin da subito, sviluppa il suo miglior carattere dopo 3-4 anni di bottiglia.

Servire a 20 - 22 °C. Stappare 2 ore prima.

