

CANAVESE D.O.C. NEBBIOLO

“Nebbiolo re dei vitigni, principe del Canavese”



Denominazione:

Canavese Denominazione di Origine Controllata Nebbiolo

Note sensoriali:

Fragrante il bouquet spazia dalla ciliegia alla rosa, dalle spezie dolci ai caratteri eterei. Al palato è dinamico, con una struttura composta ed equilibrata

IL VINO

Alcol:

13,5-14 % vol.

Zuccheri residui:

1 g/l

Acidità totale:

5,6 g/l

Abbinamenti:

Perfetto con la carne piemontese e i bolliti misti

Temperatura di servizio:

Servire a 18°C

DESCRIZIONE

LA VIGNA

Allevamento:

 controspalliera

Potatura:

guyot

Densità di impianto:

5000 piante/Ha

Terreno:

Ciottoloso, acido

Territorio:

Morenico

Altitudine:

370m sul livello del mare

LA VINIFICAZIONE

Vitigno:

100% Nebbiolo

Raccolta:

metà Ottobre

Lavorazione:

Macerazione di 12 giorni con delèstage e rimontaggi

Fermentazione:

Termocontrollata a 27°C

Affinamento:

Dodici mesi in botte di rovere

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Peso:

1,4 kg

Capacità:

0,75 lt

