



# NOBILIS CANAVESE D.O.C. NEBBIOLO



## DENOMINAZIONE

*Denominazione di Origine Controllata*

## 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.*

## ALCOL

13,5 – 14% vol.



ZUCCHERI RESIDUI: 1 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,6 g/l

ABBINAMENTI: : *ottimo con la carne Piemontese e i bolliti*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *Servire a 18°C*

## ALLEVAMENTO



*Controspalliera*

POTATURA: *Guyot*

DENSITÀ DI IMPIANTO: *4500 piante/Ha*

TERRENO: *Ciottoloso, acido*

TERRITORIO: *Morenico*

ALTITUDINE: *370 m sul livello del mare*

## VITIGNO

100% Nebbiolo



RACCOLTA: *Metà ottobre*

LAVORAZIONE: *Macerazione di 12 giorni con delèstage e rimontaggi*

FERMENTAZIONE: *Termocontrollata a 27°C*

AFFINAMENTO: *12 mesi in botte di rovere*

## PESO:

1,4 kg



## CAPACITÀ:

0,75 lt

INDICAZIONI DI SMALTIMENTO				
BOTTIGLIA	Vetro verde	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPO	Sughero	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA O RIFIUTI
CAPSULA	Polilaminato - Alluminio	C/ALU 90		RACCOLTA ALLUMINIO

Verifica le disposizioni del tuo Comune.  
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.