

SCHEDA TECNICA

La Granera

Nebbiolo d'Alba

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Nebbiolo d'Alba è vino rosso dai toni eleganti, che rappresenta tutta la nobiltà del vitigno da cui trae origine. Grazie alla sua struttura sa resistere al tempo e regala grandi soddisfazioni.

TIPOLOGIA DI VITIGNO

100% Nebbiolo

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Le uve provengono dai vigneti situati nella MGA "Rocca Cerreto" nel comune di Castellinaldo d'Alba.

VENDEMMIA

L'uva viene raccolta a mano con attenta scelta dei grappoli nella seconda metà di settembre/inizio ottobre.

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura soffice con diraspatura; la fermentazione si sviluppa secondo il metodo tradizionale a cappello sommerso; la macerazione si protrae per 6-7 giorni.

MATURAZIONE

Il vino matura per 10-12 mesi in grandi contenitori di cemento.

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, il vino affina per 4-5 mesi in azienda prima della commercializzazione.

TENORE ALCOOL

Il Nebbiolo d'Alba DOC ha una gradazione di 14,0% Vol.

CARATTERI

Il colore è rosso granato intenso, il profumo ampio e fragrante con delicati sentori floreali e di confettura di frutti rossi; il sapore è pieno, armonico e vellutato.

A TAVOLA

È particolarmente adatto per accompagnare i primi piatti di buona sapidità e ben conditi e poi le carni rosse stufate e brasate ed i formaggi stagionati.

