



Nebbiolo d'Alba

denominazione di origine controllata

Nebbiolo è sinonimo di eleganza, quella che si ricerca in questo vino che vuole essere l'espressione giovane e fresca di questo vitigno. È 100% Nebbiolo, proveniente da vigneti sui confini della zona del Barolo.

Esprime profumi floreali, con accenni alla frutta matura e alle spezie. Tannini eleganti che si fondono con la struttura, trovando un armonioso equilibrio con l'affinamento.

Vitigno Nebbiolo 100%

Vigneto presenti nei Comuni di Roddi, Diano d'Alba e Sinio – Bricco del Gallo.

Esposizione da Sud-Est a Sud-Ovest.

Altitudine dai 250 mslm ai 450 mslm.

Raccolta manuale in cassette. Da metà Settembre fino alla prima decade di Ottobre.

Vinificazione le uve fresche sono diraspate e fermentano a temperatura controllata, a contatto con le bucce per 15-20 giorni. Si eseguono rimontaggi e délestage, senza mai cercare di accelerare l'estrazione. Segue una spontanea fermentazione malolattica ed il travaso in tonneaux da 500 e 700 litri.

Affinamento 12-15 mesi in legno prima di essere imbottigliato.

Formati: bottiglia (0,75 L), magnum (1,5 L).

Abbinamento pasta all'uovo, pasta con sughi ricchi, carni rosse e bianche, formaggi di media e lunga stagionatura.

Temperatura di servizio 16-18 °C.



BRUNA GRIMALDI®

Azienda Agricola Bruna Grimaldi s.s.a.
Sede cantina per visita e degustazione
Via Parea, 7 – Grinzane Cavour (CN)
12060 – Italia

www.grimaldibruna.it

Tel. +39 0173.262094 Cel. +39 329.49.23.353
vini@grimaldibruna.it

