



NEBBIOLO D'ALBA DOC Centanito

COLORE:

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi granati, eleganti e brillanti. Nel bicchiere si presenta fluido, pronunciando archetti ampi e pronunciati

PROFUMO:

profumi freschi e armonici di carattere floreale che ricordano la rosa, frutta rossa matura.

SAPORE:

Di sapore elegante e piacevolmente fresco, si presenta con buona struttura tannica piena e molto tipica. In bocca è equilibrato ed armonico, i sentori dei profumi maturi risaltano prontamente al naso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino di corpo ma al contempo elegante e fine, si abbina eccellentemente con secondi robusti di carne (arrosti e selvaggina) e formaggi ben stagionati, ma esprime le sue qualità anche con i primi piatti (risotti al vino rosso e alla salsiccia, agnolotti, gnocchi, tagliatelle al ragù).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%vol

VENDEMMIA:

manuale a inizio-metà ottobre con accurata cernita delle uve, sia in vigna, sia in cantina

VINIFICAZIONE:

in rosso classica a cappello emerso con rimontaggi frequenti (3/4 al giorno) e n°2 follature al giorno a partire da metà fermentazione, per migliorare l'estrazione di colore e profumo mantenendo controllata la temperatura sui 28/29°C, con un picco di massimo 30° C nei primi giorni fermentativi per esaudire al meglio l'estrazione. Vengono inoltre effettuati due delestage, circa a inizio e a metà fermentazione. La fermentazione si protrae per circa 20 giorni. Subito segue la steccatura che si protrae per circa 60 giorni.

AFFINAMENTO: viene affinato 1 anno in vasche di acciaio inox e 6 mesi in bottiglia coricata, prima di entrare in commercio.