

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

Uve selezionate da vigneti nel comune di Canale e Castellinaldo d'Alba.

Esposizione: sud - sud/ovest.

Vitigno: 100% Nebbiolo.

Terreno: Calcarei sabbiosi leggeri.

Vinificazione: Dopo un'accurata selezione manuale, l'uva viene pigiata e messa a fermentare in vasche di acciaio inox a una temperatura di circa 30° - 32°C per 30/35 giorni con ulteriori 20/30 giorni di cappello sommerso. Terminata la macerazione delle bucce, si effettua la svinatura.

Affinamento: 16 mesi in botti di rovere e 24 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: Rosso rubino non molto intenso. Profumo fine, elegante e persistente con sentori di violetta, fiori appassiti, spezie dolci, pepe, chiodi di garofano e liquirizia. Sorso gradevolmente amarognolo e fruttato, vellutato, ordinato e preciso.

Vita media del vino: 15/20 anni.

Alcol: 13,5% - 14,5%Vol

Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti: Carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, fonduta con tartufi, agnolotti, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina con salse speziate.

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

It is a selection of grapevine cultivated on vineyards in the municipality of Canale and Castellinaldo d'Alba's.

Exposure: South - south/west

Grapevine: 100% Nebbiolo.

Soil Type: Calcareous marl and sand.

Vinification: After an accurate hand selection, the grapes are pressed and fermentation begins at about 30°-32°C for 30/35 days in stainless steel tanks to continue with the submerged cap method for 20/30 days. Once the maceration of the skins is completed, the wine is racked.

Ageing: 16 months in Slavonian oak barrels followed by 24 months in bottle.

Tasting Notes: It has a light ruby red colour and a delicate, ethereal and pervasive bouquet with violet, wilting flowers, sweet spices, pepper, cloves and licorice overtones. It has a pleasantly bitterish and fruit-forward taste, velvety, well-orchestrated and harmonious.

Longevity: 15/20 years.

Alcohol Content: 13.5% - 14.5%Vol

Serving Temperature: 18°C.

Food Pairings: Roasted and grilled red meats, game meats, fondue with truffles, agnolotti, traditional white and red meat dishes combined with spicy sauces.



Azienda Agricola Cascina Torniero dei F.lli Migliasso

Via Torniero, 8 - Fraz. Madonna dei Cavalli - Castellinaldo d'Alba (CN) - Italia

Tel. Fax. +39 0173 213055

Cell. +39 3477646483 Giuliano - +39 3899743645 Roberto - +39 3807309810 Stefano

www.cascinatorniero.it - info@cascinatorniero.it