



## NEBBIOLO D'ALBA PINÒTU CLASSE 1923

<b>Denominazione Denomination:</b>	Nebbiolo d'Alba d.o.c.g.
<b>Vitigno Grape variety:</b>	Nebbiolo 100%
<b>Area di produzione Production area:</b>	Montà d'Alba – Roero
<b>Terreno Soil:</b>	sabbioso, con basse percentuali di limo e argilla <i>Sandy, with low percentage of silt and clay</i>
<b>Esposizione/altitudine Exposure/altitude:</b>	350 m. above sea level
<b>Allevamento/potatura Training system/pruning:</b>	controspalliera/guyot vertical trellis/guyot
<b>Densità di impianto Crop density:</b>	5000 viti per ettaro 5000 stocks for hectare
<b>Vendemmia Harvest:</b>	manuale a metà Ottobre <i>manual, at the half of October</i>
<b>Vinificazione Vinification:</b>	10-12 giorni di macerazione; frequenti délestages e follature <i>maceration on the skins for 10-12 days; frequent délestages and punching down</i>
<b>Affinamento Ageing:</b>	18 mesi in barriques; 3 mesi in inox <i>in barriques 18 months in stainless steel vats for 3 months</i>
<b>Gradazione alcolica Alcohol content:</b>	13,5 – 14% by volume
<b>Scheda sensoriale Tasting notes:</b>	<p>Colore granato fitto. Al naso, ampio, intenso, con note di violetta, pesca gialla, ciliegia e sentori di pepe e menta. In bocca, ampio e morbido. La salda struttura amalgama acidità controllata e potenza alcolica, consentendo al frutto di aprirsi gradualmente, in una piena corrispondenza olfattivo/gustativa dominata dai sentori di frutta rossa. Finale lungo, persistente con tannini dolci e fittissimi.</p> <p><i>Colour: deep garnet red. Bouquet: intense, full scented, open, with notes of violet, peach, cherry, and scents of pepper and mint. Flavour: rich, round and smooth. Moderate acidity and high alcohol content make the texture firm. The fruity sensations expand very slowly recalling the red fruit notes that are evident in the bouquet. Long finish with intense, smooth tannins</i></p>
<b>Abbinamenti Pairings:</b>	primi e secondi piatti molto gustosi, brasati, formaggi di media stagionatura <i>Savoury pasta and main dishes, braised meat, average ripe cheese</i>