

## **Denominazione:** Nebbiolo d'Alba DOC

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Vigneto:** Rocca Sino – Il Roseto, comune di Castellinaldo d'Alba (cn)

**Vinificazione:** macerazione sulle proprie bucce in vasche di acciaio inox per sette giorni a temperatura controllata di 28°

**Maturazione:** 12 mesi in botti di rovere francese; breve passaggio in barrique per un'ottimale micro ossigenazione; affinamento finale in bottiglia per 6 mesi

**Gradazione:** 14% Vol.

**Caratteristiche:** : il vino si presenta nel bicchiere con colore rosso rubino intenso e unghia violacea; la propensione all'invecchiamento evolve il colore su toni granata e aranciati . L'esame olfattivo evidenzia sentori di frutta rossa piccola, sottobosco, terra bagnata e spezie dolci. In bocca è potente, austero, ma la morbidezza dei tannini fa prevalere la sensazione di eleganza e finezza sulla robustezza, tanto che il vino risulta alla fine perfettamente armonico, equilibrato e giustamente teso nella combinazione degli aromi.

**Abbinamento:** carni rosse e selvaggina, primi piatti a base di legumi, formaggi. Ma è ottimo come vino da meditazione, a fine pasto.

**Longevità:** 5-10 anni

