

NEBBIOLO D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Nebbiolo 100%

Terreno: di medio impasto non troppo compatti, frequentemente sabbiosi, e molto permeabili, freschi, con Ph alcalino o sub alcalino. Predilige le migliori esposizioni, come tutti i grandi rossi si adatta ai terreni esposti a sud sud-est - sud sud-ovest.

Forma di allevamento: Guyot classico.

Colore: rosso rubino con tenui riflessi granato, sfumature rosso amaranto.

Profumo: intenso, pulito con note di ciliegia marasca, ribes nero e mora, sensazione retroolfattiva con ricordo di fieno e pepe.

Sapore: caldo, asciutto, nota vanigliata appena pronunciata, ricordo di tabacco e cuoio; sensazione tannica in leggero esubero, giovani sentori di legno dolce e finale di marmellata di lamponi.

Evoluzione: vino di lunga durata, esprime il meglio nei primi 5-6 anni di vita ma sopporta egregiamente lunghi invecchiamenti



Azienda Agricola Pezzuto F.Ili - Via San Carlo, 19
12040 Borgonuovo di Vezza d'Alba (Cn) - Italia
tel. +39 0173.65445 - fax 39 0173.65627
info@malot.it - www.malot.it