

# Nebbiola d'Alba D.o.c.g. Temprà

## Vitigno

Nebbiolo 100%

## Zona di produzione e caratteristiche

Le uve provengono dalle colline delle Langhe e dalle colline del Roero. La zona di produzione del Nebbiolo d'Alba si estende tra le due rive del fiume Tanaro, con terreni caratterizzati da una parte da marna calcarea e dall'altra da sabbia quarzosa.

## Resa per ettaro

60 ettolitri

## Vinificazione

L'uva è diraspata ed in seguito pigiata in modo molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata (29 °C). La durata della macerazione è variabile a seconda dell'annata, da 10 a 15 giorni.

## Affinamento

Il vino è affinato per circa un anno in botti di rovere da 88 hl. Il vino, imbottigliato alla fine dell'anno successivo alla vendemmia, viene messo in commercio dall'inizio dell'anno successivo.

## Caratteristiche Organolettiche

Di colore rosso rubino con riflessi granato; al profumo è etereo, gradevole e intenso, ricorda la violetta, la rosa, il lampone e la ciliegia sotto spirito. Il sapore è asciutto, pieno, vellutato ed armonico.

## Abbinamento gastronomico

Per la sua buona struttura bene si abbina a piatti a base di carne e formaggi anche di media stagionatura.

## Temperatura di servizio

18 - 20° C

## Gradazione alcolica

13,5 % vol

