

FRATELLI CALORIO

NEBBIOLO D'ALBA

denominazione di origine controllata



VITIGNO

nebbiolo

COMUNE

Santo Stefano Roero

ESPOSIZIONE

sud, sud ovest

SUOLO

calcareo, sabbioso

VENDEMMIA

fine settembre - manuale in cassette

●

CANTINA

diraspatura e pigiatura dell'uva - fermentazione in tini d'acciaio per 10 giorni con frequenti rimontaggi e follature - affinamento in botti di rovere da 25hL per 12/18 mesi - ulteriore affinamento in bottiglia

PROFILO ORGANOLETTICO

colore: rosso granato non molto intenso

profumo: fresco, intenso con sentori di frutti rossi

sapore: fresco, piacevole, successivamente setoso e tannico, finale persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20 °C

ABBINAMENTI

PRIMI SAPORITI, ZUPPE DI LEGUMI, CARNI ROSSE E FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA

Via Marconi 54-56/B, Montà (Cn), ITALIA - tel. +39 0173 97 56 36 - info@fratellicalorio.it

fratellicalorio.it