



Fratelli Serio & Battista Borgogno

Dal 1897... vigneti e cantina in Cannubi

NEBBIOLO D'ALBA



Denominazione: DOC

Zona di produzione: Castellinaldo, Diano D'alba

Vitigno: 100% Nebbiolo

VIGNETO

Tipologia Terreno: marne sabbiose e argilla, Marne di Sant'Agata

Esposizione: Sud

Altitudine: 250 m sul livello del mare - 350 m

Anno d'impianto: 1994- 2015

Sistema d'allevamento: Guyot tradizionale

Superficie totale: 1,40 ha - 1,30 ha

Vendemmia: manuale, effettuata nel mese di Ottobre.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Macerazione: a cappello emerso di circa 12 giorni in Tini di legno, con frequenti rimontaggi.

Fermentazione Malolattica: spontanea in acciaio.

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia da 25-50 hl (Garbelloto)

Affinamento in bottiglia: ponendo quest'ultima orizzontale per circa sei mesi.

Produzione annua: circa 10.000 bottiglie in funzione dell'annata

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino in gioventù; assume sfumature granate con il passare del tempo, fino ad acquistare delicati riflessi aranciati

Profumo: ampio e piacevole, fragrante con sentori fruttati che ricordano il lampone e la confettura. Con il tempo acquisisce interessanti sentori speziati.

Sapore: rotondo dal tannino elegante, equilibrio di frutta rossa, prugna, more, note speziate e tabacco. Armonico dal finale lungo e persistente.

Abbinamento gastronomico: si abbina piacevolmente ad antipasti, pasta, zuppe, carni rosse, selvaggina e formaggi. Perfetto anche con una fonduta di formaggio, soprattutto se arricchita con tartufo bianco.

Servizio a tavola: per poterne apprezzare i caratteri gradevoli il vino va servito in grandi calici ad una temperatura di circa 18°-20°C.