



## Monferrato DOC Nebbiolo

**Vitigno:** Nebbiolo 100%  
**Area di produzione:** Monferrato  
**Provenienza uve:** Loazzolo (AT)  
**Vendemmia:** ultima decade di Ottobre  
**Vinificazione:** diraspatura dei grappoli senza la pigiatura degli acini  
Macerazione delle bucce per 14/18 giorni con ausilio di rimontaggi e delestage, conduzione della fermentazione alcolica a 26-28°C e successiva fermentazione malo lattica a 18-20°C  
**Affinamento:** di un anno in botti di Rovere  
**Imbottigliamento:**  
nella seconda primavera successiva la vendemmia e successivo riposo in bottiglia di 6/8 mesi  
**Colore:** rosso rubino intenso con lievi riflessi granati, brillante  
**Profumo:** intenso, delicato che ricorda la viola e la marasca, con piacevoli note balsamiche e speziate  
**Sapore:** asciutto, di buon corpo, vellutato ed armonico  
**Temperatura di servizio:** 16-18°C  
**Abbinamenti:** risotti, frittore leggere, fonduta con tartufo e carni bianche

