



*Mainerdo*<sup>®</sup>

# NEBBIOLO D'ALBA DOC SGNURET



**Uva da cui è prodotto:** 100% Nebbiolo

**Zona di origine:** Comuni di Diano d'Alba, Vezza d'Alba – Acquisto uve

**Zona di origine delle uve:** Rivetti di Diano d'Alba e Valmaggiora di Veza d'Alba.

**Superficie totale del vigneto:** Ha 2,55

**Esposizione solare:** Sud / Sud-Est

**Suolo:** Terreno Tortoniano ricco limo e sabbia.

**Ceppi per ettaro:** da 3800 a 5000.

**Sistema di allevamento:** Guyot con 7-8 gemme.

**Vendemmia:** A mano in cassette da 20 kg. circa.

**Produzione media:** 65 hl. per ettaro

**Vinificazione:** in vasche di acciaio inox a 28°C per 20 giorni

**Affinamento:** in botti di rovere di Slavonia per 6-7 mesi

**Colore:** rosso con leggere note aranciate.

**Profumo:** viola, ciliegia, lampone, fragola, spezie

**Gusto:** pieno, armonico, raffinato

**Abbinamenti gastronomici:** formaggi di media stagionatura, arrostiti, selvaggina, anatra, pomodori arrostiti, piatti ai funghi.

**Temperatura servizio:** 18-20°C

**Gradazione alcolica:** 13,5 – 14,0 % vol.

**Bottiglie prodotte:** 8000-10000

**Formati disponibili:** 75 cl.



**Azienda Vitivinicola Mainerdo**

Via Moretta, 20 – Neive (CN) – Piemonte – Italia – Tel. +39.0173.67056 – Fax +39.0173.67056  
mainerdo@mainerdo.com - www.mainerdo.com