



Mainerdo[®]

NEBBIOLO D'ALBA DOC SGNURET



Uva da cui è prodotto: 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 Vezza 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