



Antico Monastero



Nebbiolo d'Alba DOC

NOTE TECNICHE:

Vitigno: Nebbiolo 100%

Alcool: 14%

Colore: Rosso granato

Zucchero residuo: 2 g/l

VIGNETO:

Area di produzione: Alba

Altitudine: 300/350m slm

Terreno: Argilloso – Calcareo

VINIFICAZIONE:

Periodo di contatto con le bucce: 10 giorni

Fermentazione: in vasche d'acciaio

Invecchiamento: 2 anni in botti di rovere seguito da breve periodo in bottiglia

SUGGERIMENTO DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO:

Impressione di degustazione: Secco con tannino setoso

Temperatura di degustazione: 20° C

Abbinamento con il pasto: Brasato, formaggi