



Fratelli Savigliano



<p>DENOMINAZIONE: Nebbiolo d'Alba Superiore D.O.C. 2022.</p> <p>VITIGNO: Nebbiolo 100%.</p> <p>EPOCA VENDEMMIA: inizio-metà ottobre.</p> <p>SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Gouyot tradizionale.</p> <p>ETA' DEL VIGNETO: 45 anni.</p> <p>RENDIMENTO: 90 q/Ha.</p> <p>DENSITA' D'IMPIANTO: 4630 viti per ettaro.</p> <p>ALCOOL: 15% vol.</p> <p>ZUCCHERI TOTALI: 2,97 g/l.</p> <p>ACIDITA' TOTALE: 5,19 g/l.</p> <p>ESTRATTO SECCO: 27,5 g/l.</p> <p>VINIFICAZIONE: fermentazione in rosso per 10-11 giorni. Svinatura e successiva fermentazione malolattica in locali riparati e chiusi. Seguono alcuni travasi.</p> <p>INVECCHIAMENTO: In botti di rovere per 18 mesi.</p>	<p>AFFINAMENTO: 18 mesi in legno. Da consumare entro 7-8 anni dall'imbottigliamento.</p> <p>COLORE: rosso rubino più o meno carico, con riflessi di granato per il vino invecchiato.</p> <p>PROFUMI: profumo tenue e delicato che ricorda la viola e si accentua e perfeziona con l'invecchiamento.</p> <p>GUSTO: moderatamente tannico (vino ancora in evoluzione), pieno, di buona struttura, armonico.</p> <p>ABBINAMENTO: piatti elaborati a base di carne rossa, formaggi stagionati, primi elaborati.</p> <p>TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 ° C.</p> <p>CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: posizione orizzontale.</p> <p>FORMATO BOTTIGLIE: bottiglie da 0,750 litri.</p> <p>BOTTIGLIE PER CARTONE: scatole da 6 e da 12 bottiglie.</p> <p>PESO PER CONFEZIONE: scat. da 6 bott. kg 8,7; scatole da 12 bott. kg 17,3.</p>
---	--