

Monferrato Doc Nebbiolo Superiore
Sfacciato



Il vigneto

Vitigni impiantati 100%
Altitudine 250 m s.l.m.
Esposizione sud-sud ovest
Giacitura collinare
Natura del terreno: argillosa - calcarea
Pendenza del terreno 20-30%

Il processo produttivo

Questo vino è stato ottenuto da uve provenienti da vigneti di proprietà situati nel comune di Nizza Monferrato in regione Bracco.

La vinificazione è stata condotta in maniera tradizionale e la macerazione con le bucce è durata circa 10 giorni. Dopo la fermentazione alcolica è stato conservato a una temperatura ottimale (23°C) per facilitare la fermentazione malolattica.

Nella primavera successiva alla vendemmia, il vino è stato affinato in piccole botti di rovere francese per un periodo di circa 9-14 mesi e dopo un'ulteriore affinamento in acciaio viene imbottigliato.

Il vino

Colore rosso rubino con leggeri riflessi viola tendenti al granata

Profumo netto, intenso, complesso, speziato, con boisè evidente, leggere note floreali e fruttate.

Sapore asciutto, sapido con note dolci vanigliate, buona struttura, buona la persistenza con tannini ben presenti.

Abbinamenti: si abbina con secondi piatti di carne rosse o selvaggina.