

NEBBIOLO D'ALBA DOC LAVAGNA



DENOMINAZIONE	Nebbiolo d'Alba DOC
COLORE E TIPO	Rosso; fermo
VITIGNO	Nebbiolo
ZONA DI PRODUZIONE	Neviglie
ESPOSIZIONE	Sud-est
GRADAZIONE ALCOLICA	13%
PERIODO VENDEMMIA	Fine settembre
AFFINAMENTO	Otto mesi in botte da 25 HI
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
VINIFICAZIONE	Macerazione breve per salvaguardare la freschezza e il frutto; fermentazione alcolica di circa 10 giorni ad una temperatura massima di 28 °C
NOTE DEGUSTAZIONE	Rosso granato, naso fruttato e fresco, al sapore ricorda piccoli frutti rossi, invitante grazie alla sua freschezza
ABBINAMENTI SUGGERITI	Ottimo con grigliate di carne e pesce
NOTA DI MARCO	<i>L'aspetto gioioso del nebbiolo</i>



• WWW.RAPALINO.COM • PIEMONTE ITALIA • AZIENDA AGRICOLA RAPALINO F.LLI NEVIGLIE (CN)



RAPALINO

✉ INFO@RAPALINO.COM

☎ +39 0173 630227 • 📞 +39 338 2194697