

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. "Sansivè"

Vino rosso dai caratteri nobili, il Nebbiolo d'Alba entra di diritto tra i prodotti aziendali di prestigio e la sua fragranza rimane anche quando il tempo ha segnato il suo lungo cammino

IL VIGNETO: un ettaro di vigneto sulle colline di Priocca ai confini con Castellinaldo, esposto a sud

I VITIGNI: Nebbiolo al 100%

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA TERRENO: terreni con marne calcaree e argilla

VINIFICAZIONE: a fermentazione senza controllo della temperatura nei recipienti d'acciaio, con rimontaggi e follature

MATURAZIONE: dopo la svinatura, il vino nuovo matura in botti di Rovere di Slavonia di HL 25. Dopo circa 18 mesi viene imbottigliato, qui si affina per altri 3-4 mesi prima della commercializzazione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: sa resistere al tempo e mantiene i suoi caratteri intatti anche per 8-10 anni

ABBINAMENTI: si accompagna ai primi piatti di buona sapidità, alle paste all'uovo, ai secondi di carne, arrosti e alla brace, ai formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-17°C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L - 1,5 L - 3 L - 5 L - 12 L

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. "Sansivè"

It is a noble red wine and it has become one of the most valuable products of our winery. Its fragrance still prevails even when time passes by

AREA OF PRODUCTION: *a vineyard of a hectare in area in the hills of Priocca that borders Castellinaldo, facing south. This is the first piece of land that Raffaele bought in 1994, thus a special relationship comes from it*

GRAPEVINE: 100% Nebbiolo

VINE TRAINING SYSTEM: guyot

SOIL TYPE: calcareous marl soil and clay

VINIFICATION: *fermentation without control of the temperature in stainless steel tanks with regular stirring of the must*

AGEING: *after the racking the wine ages in Slavonia oak barrels of 25hl. It is bottled after 18 months, then after a period of 3-4 months bottle ageing it is released for consumption*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: *this wine is highly reputable after 8-10 years ageing as well*

FOOD PAIRINGS: *it combines with tasty first courses, egg pastas, meat courses, roasted or grilled meat and ripe cheese*

SERVING TEMPERATURE: 16-17°C

BOTTLE CAPACITY: 0.75 L - 1.5 L - 3 L - 5 L - 12 L

