

Nebbiolo Cascina Chicco

Vitigno:

Nebbiolo 100%

Descrizione:

per la vendemmia, che in questo vigneto viene effettuata in due passaggi distanziati di una settimana, utilizziamo casse forate di circa 18 - 20 kg per tutelare nel miglior modo possibile l'integrità dell'uva fino alla pigiatura. La macerazione avviene in fermentini in acciaio nei quali si può regolare la temperatura di fermentazione e dura all'incirca 4 - 5 giorni. Al termine della fermentazione e dopo gli opportuni travasi, il vino sosta in contenitori tradizionali per altri sei mesi d'invecchiamento.

Si presenta di colore rosso granata, con un profumo etereo, composito, elegantissimo; si avverte la viola, la marasca e, con l'evoluzione, una particolare vena speziata.

Abbinamenti gastronomici:

Ha sapore delicato, pieno ed aristocratico. È un vino da accostare ad arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

GRADO ALCOLICO: 14.5% Vol