

Nebbiolo d'Alba "Michet" Marchesi di Barolo (1,5L)

Vitigno:

Nebbiolo 100%

Descrizione:

Il Nebbiolo è un vitigno molto eclettico. Dalle colline calcareo argillose di medio impasto estrae abbondanza di oligoelementi che ne arricchiscono la struttura; dai terreni ricchi di sabbie quarzose e limo preleva profumi fragranti e fruttati. La presenza di uve della varietà Michet, caratterizzata da grappoli piccoli e spargoli, arricchisce il vino di colore ed estratto. Questa unione crea un vino di grande completezza ed armonia con un'ampia ed immediata espressione del bouquet.

Il vino viene invecchiato in botti di rovere di piccole dimensioni ed assemblato nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni che contribuiscono a renderlo armonico ed equilibrato, accrescendone la finezza del bouquet. Il plateau di maturazione è compreso fra i 2 e gli 8 anni.

Il colore è rosso rubino, tendente al granato. Il profumo unisce i sentori fruttati del lampone e quelli eterei e speziati della viola e della vaniglia. Il sapore è ampio e armonico ed equilibrato, con tannini dolci, mai troppo in evidenza. Delicata la nota boisé.

Abbinamenti gastronomici:

data la sua struttura, accompagna egregiamente antipasti gustosi, primi piatti con ricchi condimenti, carni arrostate o stufate. È compagno ideale di taglieri di salumi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

GRADO ALCOLICO: 13.5% Vol