



Le Clivie

Nebbiolo d'Alba D.O.C.

Nebbiolo d'Alba D.O.C. Le Clivie, sintesi tra il forte legame con il territorio e la sapiente tradizione enologica piemontese.

Vitigno sensibile e a maturazione tardiva, il Nebbiolo necessita di specifiche caratteristiche ambientali che trovano nel Roero piemontese le condizioni ideali.

La coltivazione a contropalliera con potatura a Guyot, la raccolta a mano, la lunga macerazione e l'affinamento tradizionale in botti d'acciaio, regalano un vino pieno, caldo e aromatico, dalle note olfattive che rimandano ai sentori dell'autunno piemontese.



DACASTELLO

Dacastello Vini Pregiati S.R.L. - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - www.dacastellovini.com

Nebbiolo d'Alba D.O.C.



UVE 100% Nebbiolo

DENOMINAZIONE Nebbiolo d'Alba D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE Roero, Piemonte, Italia

CLIMA Temperato, freddo e subcontinentale, caratterizzato dall'effetto protettivo della catena alpina e delle correnti miti e umide del Mar Ligure

VINIFICAZIONE Diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 8/10 giorni a temperatura controllata (26/28°C)

ALCOL 14°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 4 anni

COLORE Rosso granato

PROFUMO Al naso presenta note fruttate che spaziano dalla prugna alla confettura di ciliegia

SAPORE Armonico ed elegante, di buona struttura con tannini marcati

ABBINAMENTO Ideale con tagliatelle ai funghi porcini, risotti al tartufo, stufati e selvaggina.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013230713
CODICE EAN CARTONE	8053013237347
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	10
CARTONI PER PEDANA	100
PESO LORDO BOTTIGLIA	1314 gr
PESO LORDO CARTONE	8269 gr



Le Clivie