



# 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 controspalliera 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](mailto:info@dacastellovini.com) - [www.dacastellovini.com](http://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** Diraspigiatura, 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