

AZIENDA ○○○ AGRICOLA
FABIO PERRONE
VALDIVILLA



VITIGNO

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Santo Stefano Belbo

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud-Est . 350 mt s.l.m

FORMA DI ALLEVAMENTO

A guyot con archetto alla piemontese con capofrutto rinnovato annualmente. Diradamento a fine agosto.

PERIODO DI VENDEMMIA

Prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspapigiatura avviene la fermentazione alcolica grazie all'inoculo di lieviti selezionati mantenendo costante la temperatura intorno ai 25°. In macerazione vengono fatti dei rimontaggi a intervalli regolari favorendo così il contatto delle bucce con il mosto per aumentare l'estrazione dei tannini, degli antociani e dei profumi caratteristici del Nebbiolo. Segue la svinatura per separare il vino dalle bucce.

AFFINAMENTO

Maturazione in barrique di secondo passaggio per un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso da giovane, tendente al rosso granato a seguito di invecchiamento;

PROFUMO: si nota un ampio ventaglio olfattivo derivato dai profumi tipici del vitigno di rosa, frutta rossa, vaniglia e spezie delicatamente evoluti grazie al contatto con il legno;

GUSTO: conferma i sentori percepiti all'olfatto.

Il gusto della frutta rossa si amalgama perfettamente con il delicato sapore del legno.

ABBINAMENTI

A tavola si accosta perfettamente ai grandi piatti della cucina piemontese, carni, brasati, selvaggina, formaggi stagionati.