



Montemigletto

Nebbiolo d'Alba DOC

Denominazione di origine controllata



Composizione: 100% Nebbiolo

Vendemmia: Le uve vengono raccolte manualmente in tarda mattinata in maniera tale che non ci sia più la rugiada, successivamente vengono trasportate in cantina in piccole ceste e immediatamente pigiate.

Periodo vendemmia: seconda decade di ottobre.

Vinificazione: La fermentazione e macerazione del mosto con le vinacce dura circa 12 giorni ad una temperatura di 26°C. Dopo aver completato la fermentazione malolattica il Nebbiolo affina per quattro mesi in botte di rovere francese, otto mesi in acciaio e sei mesi in bottiglia

Descrizione: Vino dal colore rosso rubino tenue con riflessi granati, profumi fruttati, si distinguono in particolare i frutti rossi (more e lamponi) al palato si percepisce un buon tannino vellutato e armonico con il tempo

Abbinamenti gastronomici: Consigliato abbinato a secondi piatti di carne, selvaggina, stufati e formaggi.