



TENUTA DUECORTI

Monforte d'Alba (CN), ITALIA

## Nebbiolo D'Alba

*Denominazione di Origine Controllata*



**DENOMINAZIONE:** Nebbiolo d'Alba DOC

**VITIGNI:** 100% Nebbiolo

**ZONA DI PRODUZIONE:** Monforte d'Alba (CN)

**REGIONE:** Piemonte

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot doppio capovolto.

**SESTO D'IMPIANTO:** 2,80 m x 1,00 m

**PRODUZIONE PER HA:** 6.000 kg

**NUMERO BOTTIGLIE:** 5.000

**VINIFICAZIONE:** in tini d'acciaio, a temperatura controllata, con rimontaggi e leggere follature.

**AFFINAMENTO:** 80% in acciaio; 20% in tonneau di rovere per circa 6-8 mesi.

**GRADI ALCOLICI:** 13 - 14,5 %

**COLORE:** Rosso rubino limpido e lucente.

**PROFUMI:** floreale e fruttato, rosa canina, viola e frutti di bosco rossi, in chiusura sentori di liquerizia.

**SAPORE:** pieno con piacevole tannino. Anche al sorso si ritrovano i sentori freschi di frutti di bosco come il ribes rosso. Lascia il palato pulito ed asciutto.

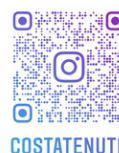
Buona persistenza gustolfattiva

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 °C



**COSTA**  
TENUTE

Phone: +39 0521 786870; info@tenutecosta.it; www.tenutecosta.it



COSTATENUTE