



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

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: 10.000

VINIFICAZIONE: in tini d'acciaio, con rimontaggi e leggere follature

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

GRADI ALCOLICI: da 13 a 14,5 %

COLORE: rosso rubino limpido e lucente.

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

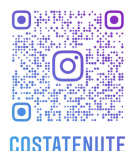
SAPORE: pieno con piacevole tannino. Anche nel sorso si ritrovano i sentori freschi di frutti di bosco come il ribes rosso. Lascia il palato pulito ed asciutto. Buona persistenza gustolfattiva.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C



COSTA
TENUTE

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



COSTATENUTE