

# Canavese DOC Nebbiolo

**Vitigno:** Nebbiolo

**Allevamento:** Pergola e spalliera

**Rese per ettaro:** 90 q

**Produzione annua di bottiglie:** 22.000

**Raccolta:** Prima settimana di ottobre

**Vinificazione:** Diraspatura, macerazione per due settimane sosta in acciaio inox

**Affinamento:** 15 mesi totali, 12 mesi in cemento e 3 mesi in bottiglia

**Imbottigliamento:** Minima filtrazione con tappo tecnico in sughero / tappo a vite

**Alcol:** 13,5 % Vol

**Acidità totale:** 6 g/L

**pH:** 3.5

**Colore:** Rosso granato scarico

**Olfatto:** Ricordi floreali che virano sulla viola e sulla ciliegia matura, nuance speziate e tenui ricordi balsamici

**Gusto:** Fresco e complesso, un tannino pieno che inizia ad evolvere mettendo in mostra il meglio delle note mature e balsamiche

**Abbinamenti gastronomici:** E' un vino di struttura e complessità che ha bisogno di piatti succulenti e lievemente speziati come un piatto di rigatoni al ragù di cinghiale

**Abbinamenti naturalistici:** Il Passo dello Stelvio (BZ)

