

NIÈS
NEBBIOLO D'ALBA
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE E CONTROLLATA

VITIGNO: 100% Nebbiolo, varietà Michet,
Lampia, Rosè.

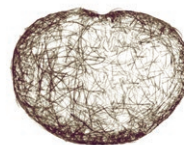
ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO:
Guyot, 4800 ceppi per ettaro.

ALTITUDINE: 330 m s.l.m.

VENDEMMIA: manuale nella seconda metà di
Ottobre.

VINIFICAZIONE: 12 giorni circa a 26°C.
Diraspatura, soffice pigiatura; il mosto viene
rimontato con il sistema del dèlastage allo
scopo di incrementare al massimo l'estrazione
del colore e degli aromi varietali. Dopo la
fermentazione malolattica il vino viene messo
in botti di rovere di Slavonia e Francese con
settimanali rabbocchi del livello e prove di
degustazione al fine di garantire al massimo la
buona evoluzione del vino.

AFFINAMENTO: 24 mesi, di cui 12 in botte e
12 in bottiglia.



C A S C I N A D I M E L A

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino
con sfumature tendenti al granato; il
profumo è delicato e pieno con sentori
floreali (rosa), fruttati (piccoli frutti di
bosco, lamponi e mirtili) e in fondo
piacevolmente speziato. Sapore asciutto,
morbido e piacevolmente armonico di
notevole persistenza; grande equilibrio e
tipicità.

ABBINAMENTI: un vino che
accompagna bene tutto il pasto, ma
che si abbina in modo particolare a
piatti ricchi e gustosi come pasta fresca
e selvaggina. Delizioso con la fonduta.