

TERRE ALFIERI NEBBIOLO D.O.C.G.



Vitigno: Nebbiolo.

Origine: Terre Alfieri.

Terreno: Calcareo.

Vendemmia: Selezione manuale delle uve i primi giorni di Ottobre.

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata per 10-15 giorni a 26-28°C.

Affinamento: In botti di rovere.

Colore: Rosso intenso caratteristico.

Profumo: Caratteristico, intenso, elegante.

Sapore: Asciutto, vellutato, armonico, strutturato.

Alcool: 13,5%-14,5% vol.

Abbinamento Gastronomico: Eccellente con carni rosse, tartufo bianco, arrosti e cacciagione.

Temperatura di Servizio: 19-20°C.

Confezioni:

Da 0,750 lt in cartoni da 6-12 bottiglie.



Fratelli Ponte Vini s.a.s.

Frazione Gorzano, 237/A – 14015 SAN DAMIANO D'ASTI (AT)

Tel. +39.0141.975736 – info@fratellipontevini.it

www.fratellipontevini.it