



BELGARDO® TERRE ALFIERI DOCG NEBBIOL

Nel Feudo di Belgaro l'operosità contadina già in antichità lavorava con amore i vigneti di Vèngore per dare vita al nettare più nobile dalla vigna del Nebbiolo.

DENOMINAZIONE Terre Alfieri Docg Nebbiolo

VITIGNO Nebbiolo

ESTENSIONE E COMUNE 2,67 ettari, Cisterna d'Asti

SUOLO Tufaceo

DENSITÀ 4.280 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

EPOCA VENDEMMIALE III decade di Ottobre

CONCIMI Letame e sovescio

TRATTAMENTI Rame e zolfo

PRATICHE IN VIGNA Inerbimento

FERMENTAZIONE 10-12 giorni in vasche termocontrollate a 28°C e stecatura a cappello sommerso per 15 giorni, in contemporanea della fermentazione malolattica

AFFINAMENTO in botte di rovere di Slavonia da 25 hl.

ANALISI ORGANOLETTICA Il colore è rosso granato, profumi speziati richiamano note di liquirizia, cannella e vaniglia. Al palato si apprezzano equilibrio, eleganza e persistenza.

ABBINAMENTI Secondi a base di carne rossa, tajarin al tartufo, risotti con verdure, formaggi.

FORMATI 0,75 / 1,5 l.

