



VITIGNO:

NEBBIOLO 100%

GRADAZIONE ALCOLICA:

14% VOL

NEBBIOLO D'ALBA DOC MICHET

ZONA DI PRODUZIONE:

Il Nebbiolo è un vitigno molto eclettico e la provenienza delle uve da diverse colline ne esalta le caratteristiche varietali. Suoli calcareo-argillosi accentuano l'abbondanza di oligoelementi che arricchiscono la struttura, mentre i terreni ricchi di sabbie quarzose e limo intensificano il profilo aromatico.

La presenza di uve del clone Michet, caratterizzata da grappoli piccoli e spargoli, arricchisce il vino di colore ed estratti. Il risultato è un vino di grande armonia con un ampio bouquet.

VINIFICAZIONE:

L'uva, raccolta esclusivamente a mano, appena giunge in cantina viene pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termocondizionate. La macerazione è favorita da ripetuti rimontaggi soffici del vino sul cappello di vinaccia, che permettono di estrarre delicatamente tannini e colore in modo graduale e selettivo. La separazione dalle bucce avviene solo quando tale estrazione è massima.

AFFINAMENTO:

Travasato in tini di cemento vetrificato, mantiene a lungo la temperatura post-fermentativa di circa 22°C. In questo modo la fermentazione malolattica si avvia e termina spontaneamente in tempi brevi.

L'affinamento, svolto per un 60% in botti grandi di rovere di Slavonia da 60 hl e per il restante 40% in acciaio, è finalizzato al mantenimento dei tratti tipici di freschezza e florealità del clone Michet.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore è di un rosso rubino vivace. Il profumo unisce i sentori fruttati del lampone e floreali della viola, con delicate note eteree e speziate. Il sapore è ampio ed equilibrato, con tannini dolci, mai troppo in evidenza.