

Trevitis



NEBBIOLO D'ALBA d.o.c.

VITIGNO: Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Roero - Langa

TEMPO DI RACCOLTA: Ottobre

VINIFICAZIONE: Fermentazione in botti di acciaio o cemento vetrificato per 10 giorni a 26-28 °C

AFFINAMENTO: botti di legno

GRADAZIONE: 13,50% - 14,50%

LONGEVITÀ: 10 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il profumo è elegante, delizioso, con aromi di mora e floreali. Tipico aroma di Nebbiolo con sentore di spezie e caffè. Caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso con riflessi granato. Al palato eccellente, elegante, da medio a pieno corpo e molto equilibrato con morbidi tannini e delizioso finale. Interessante sapore di uva Nebbiolo matura ed una perfetta affinità naso - palato.

PACKAGING:

TAPPO: Sughero naturale

BOTTIGLIA: Bordolese Nobile

SCATOLA: Cartone da 6 bottiglie coricate



GRAPE: Nebbiolo 100%

PRODUCTION AREA: Roero - Langa

HARVEST PERIOD: October

VINIFICATION: fermentation in steel barrels for 10 days at a temperature of 26-28 °C.

REFINEMENT: in wooden barrels

ALCOHOL: 13,50% - 14,50%

AGING: 10 years

SERVING TEMPERATURE: 18-20 °C.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: The scent is elegant, delicious, with blackberry and floral aromas. Typical Nebbiolo aroma with hints of spices and coffee. Characterized by a beautiful intense ruby red color with garnet reflections. On the palate it is excellent, elegant, medium to full body and very balanced with soft tannins and a delicious finish. Interesting flavor of ripe Nebbiolo grapes and a perfect nose-palate affinity.

PACKAGING:

CLOSURE: Natural Cork

BOTTLE: Bordolese Nobile

CASE: 6 Lined bottles in carton box

PRODUCTION FOR YEAR : 25.000 BOTTLES