



Viglione

CA' D' TUNIN

NEBBIOLO D'ALBA Doc

CLASSIFICAZIONE Vino a denominazione di origine controllata

VITIGNO Nebbiolo 100%

ZONA DI ORIGINE DELLE UVE Le colline ripide albesi nel Roero alla sinistra del Tanaro.

EPOCA DI VENDEMMIA In genere le uve Nebbiolo per questo vino si vendemmiano nella prima parte del mese di ottobre.

PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO 9.000 chilogrammi di uva

RESA DELL'UVA IN VINO 70%

MATURAZIONE MINIMA Il disciplinare prescrive che il Nebbiolo d'Alba maturi almeno 12 mesi in azienda calcolati a partire dal 1° novembre dopo la vendemmia. Alcuni di questi mesi presso l'Azienda Vitivinicola Viglione Antonio & Figli passano in contenitori di legno.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Durante la maturazione, il vino affina per 2-3 mesi in bottiglia coricata nelle cantine aziendali.

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: è rubino intenso e nitido con riflessi granata.
- Profumo: prevale la frazione fruttata (fragolina di bosco, lampone e confettura di Frutti rossi. Poi, si fanno strada i sentori eterei e le note speziate, in particolare la cannella e il pepe.
- Sapore: il vino è secco e avvolgente, caldo e amarognolo nella sua sensazione finale.
- A tavola: predilige i piatti di bella struttura, dalle paste ripiene alla fonduta, dalle carni rosse alla brace o al forno ai formaggi stagionati.

CONSERVAZIONE Questo è un vino che sa resistere al tempo, almeno 10-12 anni e nelle annate migliori ancora di più. Ma le bottiglie devono essere poste in condizioni ottimali (temperature costanti, lontano da sobbalzi, luce e rumori).

FORMATI DISPONIBILI La bottiglia da 0,75 litri

