



# Viglionone

## 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

