



AZIENDA AGRICOLA RIGO



Nebbiolo d'Alba Doc

Dettagli

Vitigno	Nebbiolo 100%
Posizione Vigneti	Diano d'Alba
Esposizione	Sud / Sud-Est
Superficie	3,00 ha
Vendemmia	2a metà del mese di Ottobre
Vinificazione	Tradizionale, circa 13/14 gg di macerazione
Affinamento	Barrique di rovere per 10/12 mesi

Profilo sensoriale

Il nostro Nebbiolo Doc alla vista rivela un colore rosso granata con riflessi aranciati, tipico del vino Nebbiolo.

Al naso risulta essere delicato con profumi che ricordano la viola. Al palato risulta essere secco, con un buon corpo, vellutato ed armonico

Da bere con

Il nostro Nebbiolo è eccellente con i secondi piatti classici della cucina piemontese: selvaggina, arrosti, fritto misto alla piemontese. Perfetto anche per accompagnare formaggi stagionati.

Può essere anche abbinato con i primi piatti più strutturati della cucina piemontese quali Raviole al Plin o Tajarin con ragù di carne.