

NEBBIOLO D'ALBA DOC

Stefano Farina

Così chiamato dai vignaioli perchè le viti vengono tradizionalmente vendemmiate quando le prime nebbie salgono dalle colline delle Langhe, nel tardo ottobre, il Nebbiolo è tra i più popolari vini piemontesi. Vitigno pregiato e aristocratico, ha grappoli fitti e piccoli, con la buccia dal caratteristico colore rosso turchino che si trasferisce immutato nel vino, il quale assume invece con il tempo riflessi granata. Il profumo del Nebbiolo d'Alba è tenue, delicato e ricorda quello della viola. Il sapore è leggermente tannico, fine ed elegante.

VITIGNO 100% Nebbiolo.

TERRENO Argilloso e calcareo, ben esposto sulle colline inferiori a 650 m. s.l.m.

VENDEMMIA Seconda e terza decade di ottobre.

RESA PER ETTARO 9 tonnellate di uva pari a pari a 63 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In vasche di acciaio per 6 mesi - Breve passaggio in botti di rovere di Slavonia (circa 6 mesi) - affinamento in bottiglia prima della vendita.

DATI TECNICI Grado alcolico 14% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18-22 gradi centigradi.

ABBINAMENTI Tartare, pasta con sughi di carne.

TENUTA SAN QUIRICO, PIEMONTE **Piedmont**

The name of this wine derives from the Italian word 'Nebbia' which literally means fog. Tradition goes that grape picking begins once the first fog appears on the hills of Le Langhe towards the end of October. Nebbiolo is indeed one of the most popular wines of Piedmont. The wine has noble and aristocratic elements. The grapes are thick and small with a distinctive blue shaded red skin, which is ultimately the colour of the wine itself. As the wine ages it acquires a garnet-red tone. The aroma is soft, delicate and somehow reminds one of violets. The taste is slightly tannic, fine and elegant.

VINE VARIETY 100% Nebbiolo.

SOIL clayey and calcareous, well exposed on hills under 650 meters altitude.

HARVEST mid to end October.

YIELD PER HECTARE 9 tons of grapes equal to 63 hectoliters of wine.

WINE MAKING PROCESS Alcoholic and malolactic fermentation conducted with innovative techniques and carried out at a controlled temperature.

EVOLUTION / AGEING 6 months in stainless steel vats, short passage in oak casks of Slavonic origin (about 6 months), ageing in bottles before selling.

TECHNICAL FEATURES Alcohol 14% by volume.

TASTING TEMPERATURE 18-22 degrees centigrade.

BEST SERVED WITH Tartare, pasta with meat sauces.

