



AZIENDA AGRICOLA
DAL 1946

PIETRO PIOVANO

A U T H E N T I C W I N E R Y

NEBULA

Nebbiolo d'Alba Doc

Vitigno: 100% Nebbiolo

Vigneto: Terreni con prevalenza di sabbie di origine marina e marne. Esposizioni da Est-Sud-Ovest. Resa media: 60 quintali per Ettaro

Maturazione e Affinamento: Pigia zirasatura, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 10 gg. Dopo la svinatura il vino viene posto in tonneaux di primo e secondo passaggio e la durata dell'affinamento in legno oscilla dai 12 ai 14 mesi, dopo di che avviene l'assemblaggio in vasca ove il vino vi rimane per qualche mese.

Caratteristiche organolettiche

Colore: il suo colore rosso granato, è indicatore di stabilità e maturità del prodotto.

Bouquet: Al naso si sviluppano profumi più complessi di frutta matura, erbe e note di gerani.

Palato: si rivela corposo ed armonico, con un finale reso piacevolmente austero dal vigore dei tannini.

Abbinamento: è perfetto con arrosti di vitello e maiale, con pollame pregiato e selvaggina da penna sia arrosto che allo spiedo; con piatti a base di tartufo e formaggi stagionati.

Gradazione: 13,5 % Vol.

Conservazione: durata da 6 a 12 anni

Temperatura di servizio: 18-20 g°

