




CASCINA
BOSCHETTI
Gomba
Azienda Agricola
Barolo . Italia

40°
ANNIVERSARIO
1977 - 2017

Nebbiolo d'Alba
DOC "Albiè"

Il Vigneto

Ubicazione: Roero e colline intorno ad Alba
Posizione: altitudine media 300 m. s.l.m.
Terreno: sabbioso e calcareo.

La vite

Vitigno: Nebbiolo 100%, Vendemmia manuale con rigorosa selezione dei grappoli.
Potatura: Guyot.
Densità: 4.400 viti per ettaro.

Il Vino

Vinificazione: pigiatura soffice con diraspatura; fermentazione a temperatura controllata con macerazione per una decina di giorni sulle bucce.
Dopo un adeguato periodo di maturazione un breve affinamento in bottiglia precede la messa in commercio.

Colore: rosso rubino carico. Con l'invecchiamento compaiono leggeri riflessi granati.
Profumo: netto, elegante con sentori di frutti di bosco e note di rosa matura
Sapore: fresco, elegante, armonico di piacevolissima ed ampia beva

Servizio

Servire ad una temperatura di 18 °C. in bicchiere a tulipano

Abbinamento

Tajarin con ragù di carne, stufati di carne, agnello, carni bianche, formaggi di media stagionatura.