

“TERRE ALFIERI” NEBBIOLO (D.O.C.)

Caratteristiche del vitigno

Vino a base del vitigno Nebbiolo, autoctono e dalle grandi potenzialità enologiche .

Abbinamenti

Secondi e piatti importanti a base di carni rosse.

Disciplinare

La denominazione di origine controllata “ Terre Alfieri ” Nebbiolo è riservata al vino ottenuto con vitigno Nebbiolo minimo 85% e uve di altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione nella misura massima del 15 %.

Zona di produzione

Comuni di Antignano, Celle Enomondo, Cisterna d’Asti, Revigliasco, San Damiano, San Martino Alfieri, Tigliole in provincia di Asti e parte dei comuni di Castellinaldo, Govone, Magliano Alfieri e Priocca in provincia di Cuneo.

Caratteristiche al consumo

colore: rosso rubino, tendente al granato con l’invecchiamento;

odore: caratteristico, delicato talvolta con sentore di viola;

sapore: asciutto, pieno, armonico.

Sensazione olfattiva particolari:

fiorale: (viola – geranio)

fruttato: drupe (frutta rossa matura – ciliegia)

fruttato: bacche (lamponi – fragolina di bosco)

fruttato: frutta essicata (confettura di fragole – di lamponi - di prugne)

spezie: (liquirizia – pepe - cannella)

boisé: (fenolico – fumè)