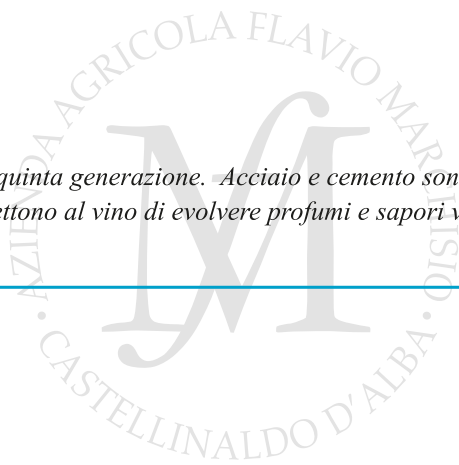




Vigna Valmaggione NEBBIOLO D'ALBA

PRIMA ANNATA 2021

Questo nebbiolo è figlio della quinta generazione. Acciaio e cemento sono i protagonisti in questo vino, due materiali inerti, che permettono al vino di evolvere profumi e sapori varietali dati da questo speciale terreno.



VITIGNO: Nebbiolo 100%

AREA DI PRODUZIONE: *Veza d'Alba – Roero*

TERRENO: *solo sabbia*

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: *sud pieno / 290 m*

ALLEVAMENTO/ POTATURA: *controspalliera / Guyot*

DENSITÀ D'IMPIANTO: *5.000 viti per ettaro*

RESA PER ETTARO: *50 hl*

VENDEMMIA: *manuale da fine settembre a metà ottobre*

VINIFICAZIONE: *15 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature; temperatura controllata, regime massimo 28°C*

AFFINAMENTO: *9 mesi in affinamento in vasche di cemento; 6 mesi in bottiglia*

BOTTIGLIE ANNUE: *2.000*

ABBINAMENTI: *piatti di carne della tradizione locale, formaggi di media stagionatura*

Formati: *0.75 L*



Famiglia Flavio Marchisio