



Nebbiolo d'Alba D.O.C. "Cascinotto"

Dati tecnici:

Area di produzione: *Diano d'Alba (CN)*

Vitigno: *Nebbiolo 100%*

Età dei vigneti: *40 anni*

Sistema di allevamento: *Guyot*

Densità: *4000-5000 ceppi a ettaro (Ha)*

Vendemmia: *metà Ottobre*

Resa media di uva per ettaro (Ha): *60 ql*

Vinificazione: *in rosso con rotofermentatori termocondizionati*

Affinamento: *20 mesi in barrique francesi (50% nuovo, 50% usato secondo passaggio)*

Dati analitici:

Gradazione alcolica: *14.50 % vol.*

Zuccheri: *2.50 g/l*

Acidità totale: *5.80*

PH: *3.35*

Caratteristiche organolettiche:

Colore: *rosso rubino*

Profumo: *caratteristico, pieno, intenso fiori e frutti di bosco*

Sapore: *delicato, pieno con sentori di frutta di bosco*

Temperatura (°) di servizio: *16-18°*

C
L
A
U
D
I
O
A
L
A
R
I
O

CASCINOTTO