

Nebbiolo d'Alba DOC

Sesanta Di



Informazioni di base

Vitigno: Nebbiolo
Colore: rosso
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 14,00% vol.
Zucchero residuo: 0,9 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 4.000



Vigna

% Uva/Vitigno: 100% Nebbiolo
Terreno: sabbioso misto terra rossa
Esposizione: sud ovest
Metodo di allevamento: tradizionale
Anno d'impianto: 2000
Data della vendemmia: ottobre
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geolocalizzazione: Montà



Vinificazione

Metodo: fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Svinatura con pressata soffice e affinamento in botti di rovere e ciliegio
Temperatura: 20 °C
Durata: 15/20 giorni
Malolattica: sì
Affinamento: in botti di rovere e di ciliegio
Età delle botti: 15 anni
Tipo di botte: botte grande da 10 hl
Tipo di legno: rovere
Tempo in legno: 12 mesi
Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi



Basic information

Cépage: Nebbiolo
Color: red
Type: still
Country/Region: Italy
Alcohol percentage: 14.00% vol.
Sugar rate: 0.9 g/l
Number of bottles produced: 4,000



Vineyard

% of Grape/Cépage: 100% Nebbiolo
Soil: sandy – clayey
Exposure: southwest
Agricultural method: traditional
Year of plantation: 2000
Date of harvest: October
Type of harvest: manual in crates
Geolocation: Montà



Winemaking

Method: fermentation in steel tanks at a controlled temperature. Racking with soft pressing. Aging in oak and cerry barrels
Temperature: 20 °C
Lenght: 15/20 days
Malolactic: yes
Aging: in oak and cerry barrels
Age of barrels: 15 years old
Barrels type: 10 hl vat and barriques
Wood type: oak
Aging time in wood: 12 months
Minimum aging in bottle: 6 months



Colore: rosso rubino più o meno carico con riflessi di granato col passare degli anni.

Profumo: fine, intenso, con sentori di viola, frutti di bosco e spezie dolci.

Sapore: caldo, intenso e di buon corpo, giustamente tannico, vellutato, armonico. Elegante e persistente.

Abbinamenti: ottimo con formaggi e secondi piatti saporiti, carni rosse e selvaggina, da fine pasto.

Prestigious Piedmontese wine capable of expressing excellent qualities and continuing to do so over time.

Colour: brightish ruby red, taking on garnet nuances with the passing of the years.

Nose: fine and intense, with aromas of violets, wild berries and sweet spices.

Taste: warm and intense, with good body and just the right amount of tannins, smooth and well-balanced. Elegant and long.

Food pairings: great with cheeses and tasty main courses, red meat and game, at the end of a meal.