

NEBIA'

VINO BIANCO DA UVE NEBBIOLO

"Nebìa" è un vino bianco prodotto con uve a bacca rossa Nebbiolo frutto di un'innovativa vinificazione atipica nel nostro territorio. Un vino che si distingue per i suoi sentori intensi e persistenti di frutti a nocciolo. La particolare vinificazione di uve Nebbiolo al fine di produrre un vino bianco lo rendono un prodotto unico nel suo genere.

E' versatile e può essere bevuto sia come aperitivo oppure con antipasti e primi piatti di pesce.
Temperatura di servizio 8-10°C.

- **ZONA DI PRODUZIONE** - GHEMME
- **MICROAREA** - PELLIZZANE / BARAGGIOLA
- **VITIGNO** - 100% NEBBIOLO
- **ALTIMETRIA** - 300 M.S.L.M.
- **TIPOLOGIA DI TERRENO** - MORENICO DI NATURA GLACIALE
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** - GUYOT SEMPLICE
- **DENSITA' DI IMPIANTO** - 4000 ceppi / Ha
- **PRODUZIONE PER ETTARO** - 75 Qli
- **PERIODO DI VENDEMMIA** - FINE SETTEMBRE
- **VINIFICAZIONE** - IN BIANCO
- **FERMENTAZIONE** - A TEMPERATURA CONTROLLATA
- **AFFINAMENTO** - IN ACCIAIO
- **GRADAZIONE ALCOLICA** - 13 %VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- **PROFUMO** - FRESCO ED ELEGANTE, MACEDONIA E FIORI BIANCHI
- **COLORE** - COLORE CHIARO CON RIFLESSI DORATI
- **FORMATI DISPONIBILI** - 0,75 L
- **GUSTO** - SAPORE AROMATICO E PERSISTENTE

