



SORDO

NEBBIOLO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VIGNA VALMAGGIORE

Il Nebbiolo coltivato sui vigneti ben soleggiati e scoscesi del Roero, alla sinistra del fiume Tanaro e in alcuni comuni della Langa, ci regala vini generosi e fruttati. Il terreno sciolto, sabbioso e ricco di sali minerali, conferisce ai vini una ricchezza notevole di profumi e di sensazioni gustative.

Comune di produzione

Roero

Vitigno

Nebbiolo

Esposizione

Sud, Sud-Ovest

Altitudine (s.l.m.)

280/330 mt

Terreno

Marne calcareo grigio bluastre compatte e profonde

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

Età del vigneto (anni)

30

Densità di impianto

4,000 ceppi

Resa per ettaro

80 q/l uva

Lavorazione

Pigia-diraspatura, lunga macerazione a cappello sommerso 10 gg (a secondo dell'annata)

Vinificazione

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 30°C

Maturazione

6 mesi in vasche di acciaio inox

Affinamento

9 mesi botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni

Grado Alcolico

13.5% Vol (a secondo dell'annata)

Acidità totale

5,47gr/l

Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

Longevità

8-10 anni dalla vendemmia

Caratteristiche

Colore rosso granato, con sfumature aranciate più evidenti col passare degli anni; profumi delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti; sapore, caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico. La sua austerità è legata alla presenza di tannini dolci e complessi

Abbinamento gastronomico

Riso, minestrone, pasta e carne brasati o selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio

18 - 20 °C

Formato bottiglia

750 ml



**AZIENDA AGRICOLA
SORDO GIOVANNI**

via Alba Barolo 175
Borgata Garbelletto
12060 Castiglione Falletto (CN)
Italia

Tel. +39 0173 62853
Fax +39 0173 462056
info@sordogiovanni.it
www.sordogiovanni.it

