



GRIMALDI

NEBBIOLO D'ALBA DOC



Vitigno	nebbiolo 100%
Zona di produzione	vigneti nei comuni di Diano d'Alba e Sinio
Superficie	3,08 ettari
Altitudine	250 – 320 s.l.m.
Esposizione	Sud
Terreno	marne biancastre calcaree
Tipo di coltura	allevamento a filare con potatura tipo guyot classico
Anno d'impianto	1976 - 2003
Periodo di raccolta	prima settimana di ottobre
Vinificazione	in vinificatori a macerazione per circa 6-8 giorni con controllo della temperatura; invecchiamento tradizionale in botti grandi di rovere per circa 6 mesi e affinamento in bottiglia
Produzione	24.000 bottiglie
Colore	rosso rubino più o meno carico con riflessi granati
Profumo	intenso e delicato di viola e lampone che si evolve in note speziate
Sapore	secco, di buon corpo, giustamente tannico, armonico e vellutato
Temp. di degustazione	16 – 18 °C
Abbinamenti	carni bianche, arrosti, carne alla griglia, fonduta. Si addice specialmente alle specialità di Langa