

Cadia



Italia, Piemonte

Nebbiolo d'Alba DOC
denominazione di origine controllata



I vigneti si trovano nel comune di Roddi.

L'uva viene raccolta a mano nei primi giorni di Ottobre.

L'uva matura viene pigiata e posta a fermentare in serbatoi termo condizionati d'acciaio inox per un periodo di 15 giorni a 25-27°C.

La maturazione avviene in botti di rovere francese per qualche mese.

Il vino viene imbottigliato a Febbraio dell'anno successivo alla raccolta.

Di colore rosso vivo con leggeri riflessi aranciati. All'olfatto è vinoso, intenso con note di spezie. Un vino di grande personalità e struttura con note di legno, nocciola e vaniglia.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Vinificazione: L'uva matura è stata pigiata e posta a fermentare in serbatoi termo condizionati

d'acciaio inox per un periodo di 15 giorni a 25-27° C.

Affinamento: La maturazione è avvenuta per alcuni mesi in botti di rovere francese.

Colore: rosso vivo con leggeri riflessi aranciati.

Olfatto: vinoso, intenso con note di spezie.

Gusto: grande personalità e struttura con nota di legno e vaniglia.

Gradazione: 15% vol

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti

Temperature di servizio: 18 °

