


Orlando Abrigo Nebbiolo d'Alba DOC "Valmaggioro"

 Italia, Piemonte



Il Nebbiolo Valmaggioro di Abrigo prende il nome dal famoso cru del Roero in cui la cantina Abrigo ha dei vigneti.

Questi appezzamenti sono poco produttivi e localizzati su colline che obbligano la conduzione del vigneto e della vendemmia "tutta a mano", ovvero senza l'ausilio di macchinari.

È un lavoro che richiede grande sforzo fisico, ma viene portato avanti dalla famiglia grazie alla passione e l'amore per questa terra ed i suoi frutti.

Affina in legno per circa un anno in botti di rovere.

DENOMINAZIONE: Nebbiolo d'Alba DOC

PROVENIENZA: Vezza d'Alba (CN)

TIPOLOGIA: Rosso Fermo Secco DOC

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Di colore rubino non particolarmente carico, al naso il profumo è di grande finezza e con sentori che ricordano la rosa, le spezie e i frutti di sottobosco. In bocca esprime una trama molto fine e ampia. È sapido e minerale, con un tannino levigato. Grande persistenza.

ABBINAMENTI: Ottimo con le carni di manzo, maiale e pollo. Come antipasti, è ben adatto ad affettati o formaggi. Si abbina molto bene con risotti, pasta e lasagne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C

GRADAZIONE: 14% Vol.

ALLERGENI: Contiene solfiti

