

NEBBIOLO D'ALBA DOC

"Giaculin"

Vitigno: 100% Nebbiolo

Esposizione: sud-est

Terreno: franco - argilloso calcareo - marnoso

Resa per ettaro: t 8 di uva

Anno di impianto: 1995

Bottiglie prodotte: 9.000

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso a cappello emerso con macerazione di 10 - 15 giorni e fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO:

Affinamento in botti di slavonia per 12 mesi ed in bottiglia per i restanti 6 – 7 mesi

ANALISI CHIMICA:

- Gradazione alcolica Vol 14,50%

- Acidità totale g/l 6,2

- Estratto secco ridotto g/l 24,3

Vino longevo con colore rosso rubino, vivo dai tenui riflessi aranciati; olfatto intenso, fruttato gradevoli note di ciliegia, prugne e violetta; gusto pieno ed armonico, gradevolmente tannico.



