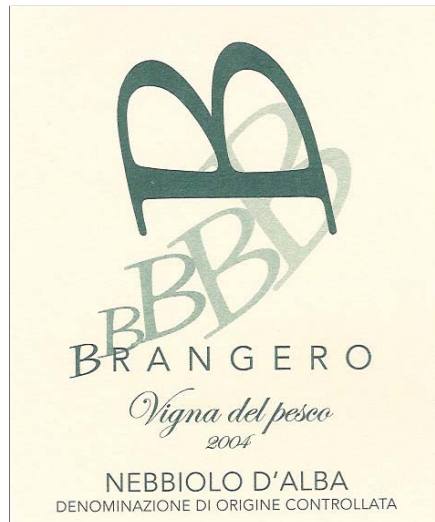


NEBBIOLO D'ALBA VIGNA DEL PESCO DOC



HERSTELLUNG: Die Weinberge im Nebbiolo Gebiet sind 400 MüM und an bester Lage im Süd-Westen. Die Trauben werden traditionell von Hand gelesen. Die Gärungstemperatur ist bei ca. 32/34C. Ca. 10 Tage bleiben die Trauben in Ruhe liegen und danach ist der Nebbiolo-Most bereit für die erste Umfüllung ins Eichenfass. Dort bleibt der Wein rund 15 Tage in Ruhe in einer konstanten Temperatur liegen. Im gleichen Moment findet die 2. Gärung statt. Danach wird der Wein das zweite Mal umgefüllt. Zu diesem Zeitpunkt kommt er in neue Eichenfässer und bleibt dort wiederum für ca. 16 Monate. Nach der Abfüllung ist der Wein bereits nach ca. 6 Monaten trinkbereit.

VIGNA DEL PESCO

Traubensorte: NEBBIOLO Gebiet: Vigna del Pesco Ausbau: 16 Monate im Eichenfass

Abfüllung: ca. im folgenden Dezember

Alkohol: 13.5 % Vol

Säure: 5.4

Weinbeschreibung: rubinrot mit orangen Reflexen, Nebbiolo in seiner ursprünglichen Form, in der Nase blumig und mit Geschmack von Lakritze und Leder, im Mund trocken, eleganter komplexer Tannin, langer Abgang

Empfehlung vom Sommelier: ein Wein für verschiedene Fleischgerichte, wie Wild und Geflügel, speziell auch für gut gereifte Bergkäse.

Produktion: 3'500 Flaschen 0,75l