



Nebbiolo d'Alba DOC Vigna Valmaggione 2019

Itália

Sobre o vinho

O vinho tem uma bela cor rubi profunda com leves reflexos alaranjados. O nariz é rico com uma impressão de doçura nos aromas, o que não se confirma na boca que é bem seco, no mais puro estilo de um Nebbiolo Piemontês, com uma boa acidez trazendo equilíbrio para o vinho. O vinho é encorpado, com uma boa estrutura tânica e tem um final longo. Um vinho de terroir, ainda na timidez de sua juventude, que vai se revelar com mais alguns anos para frente. Definitivamente é um vinho gastronômico, que vai ser um belo companheiro de pratos à base de trufas, para quem conseguir esperar mais um pouco.

Harmonização

Embutidos, carnes vermelhas com molhos encorpados e risotos.

**Temperatura de Serviço**

Entre 16 e 18°C

**Tempo de Decantação**

1 hora

**Tempo de Guarda**

Entre 5 e 10 anos.



Vinícola
Cantina del Nebbiolo



Região
Nebbiolo d'Alba DOC - Piemonte



Uvas
Nebbiolo 100%



Vinhedo
Vinhedos propios localizados a uma altitude entre 180 e 340m acima do nível do mar. Orientação com as faces sudeste, sul e sudoeste. para uma melhor maturação da Nebbiolo que e uma casta de amadurecimento tardio. Rendimentos limitados. Colheita manual.



Vinificação
Vinificação tradicional para vinho tinto. Fermentação alcoólica com controle de temperatura. Fermentação maloláctica completa.



Teor Alcoólico
14,5% Vol.



Conteúdo
750 ml



Safra
2019



Amadurecimento
Amadurecimento em barris de carvalho.