



MONFERRATO ROSSO D.O.P.

TREPONTI

Nebbiolo



VARIETÀ

Nebbiolo.

VIGNETO

I vigneti sono situati sulla collina di Agliano Terme, in una zona nota come "Ponticelli", terreno marnoso calcareo.

La vendemmia è completamente fatta a mano.

Agricoltura da Lotta Integrata Certificata.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta delle uve, i grappoli vengono diraspati con cura, e la fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

L'affinamento in botti di rovere da circa 500 lt, dura per un anno circa.

Dopo l'imbottigliamento senza filtrazione, il vino riposa in bottiglia coricata al buio, nella cantina di invecchiamento per alcuni mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino con riflessi violacei, tipico del vitigno.

Profumo

Un gran bouquet di aromi di spezie, liquirizia, marasca e cacao.

Sapore

In bocca si presenta fine ed elegante, con una buona mineralità ed un giusto equilibrio tannico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Come ogni Nebbiolo data la complessità dei suoi tannini, ben si abbina con secondi piatti strutturati e saporiti.

VILLA GIADA®

www.villagiada.wine

VILLA GIADA SOCIETÀ AGRICOLA - ANDREA FACCIO

Regione Ceirole 10 – 14053 Canelli AT – Italy

Tel. +39 0141 831100 - Fax +39 0141 829756 - info@villagiada.wine