

Nebbiolo d'Alba DOC

Paradi'

2022

Rosso di bella naturalezza espressiva, pulito e fragrante, buon frutto, tannini di media grana, valido allungo finale.

Eccellente con arrosti, selvaggina, brasati e stracotti, ben accompagna i formaggi.

Informazioni di Base

Nome del prodotto: Nebbiolo d'Alba Paradi' DOC

Vitigno: Nebbiolo

Denominazione: Nebbiolo d'Alba

Classificazione: DOC

Colore: rosso

Tipologia: fermo

Paese/Regione: Piemonte, Italia

Annata: 2022

Alcool svolto: 14% vol.

Zucchero residuo: 0-5 g/l

Acidità: bilanciato

Dolcezza: asciutto

Legno: barrique

Età: pronto per bere



Vigna

% Uva/Vitigno: Nebbiolo 100%

Terreno: calcareo sabbioso

Tipo di vendemmia: manuale

Contesto climatico di vendemmia: asciutto

Vinificazione

Metodo: tradizionale in acciaio

Temperatura: 28-30°

Durata: 15 giorni

Malolattica: svolta

Affinamento: in legno

Tipo di botti: barrique

Tempo in legno: 12 mesi

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 450 g

Potenziale d'invecchiamento: 5 anni

Dimensione del turacciolo: 24x44

Materiale del turacciolo: sughero

Tipo di bottiglia: bordolese

Analisi Chimiche

Estratto secco [g/l]: 30

Acidità totale [g/l in acido tartarico]: 5,30

Acidità volatile [g/l in acido acetico]: 0,58

SO² totale [mg/l]: 25

SO² libera [mg/l]: 95

Confezionamento

Numero di bottiglie per scatola: 6