

# Nebbiolo d'Alba DOC

Paradi'

2023

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: 2023

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: 30 g/l

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

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

SO<sup>2</sup> totale: 25 mg/l

SO<sup>2</sup> libera: 95 mg/l

## Confezionamento

Numero di bottiglie per scatola: 6