

# 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:** 24×44  
**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