



Nebbiolo d'Alba D.O.C. La Reala

Questo Nebbiolo d'Alba nasce dai vigneti coltivati sui sabbiosi "bricchi" del Roero alla sinistra del fiume Tanaro. Viene fatto maturare un anno in botti tradizionali e carati di rovere francese. Di colore rosso tenue assume riflessi granata con l'invecchiamento Profumo ampio, con sentori di viola, lampone e frutta secca. Di buon corpo, giustamente tannico, vellutato.

Scheda tecnica

Vitigno: Nebbiolo 100%

Produzione uva massima: 90 q./ha. = 8.400 bott. 0.75 l./ha

Invecchiamento: 12/18 mesi in botti grandi di rovere Francese e Slavonia con successivi 6 mesi in bottiglia

Terreno: sabbioso

Zona di produzione: Roero

Colore: rosso rubino più o meno carico con riflessi granato.

Odore: profumo caratteristico, tenue e delicato che ricorda la viola, che si accentua e perfeziona con l'invecchiamento.

Sapore: dal secco al gradevolmente dolce di buon corpo, giustamente tannico da giovane, vellutato armonico.

Abbinamenti: secondi piatti di carne, formaggi stagionati.

Temp. Servizio: 20°C.