



## BELGARDO® TERRE ALFIERI DOCG NEBBIOLO

Nel Feudo di Belgardo l'operosità contadina già in antichità lavorava con amore i vigneti di Vèngore per dare vita al nettare più nobile dalla vigna del Nebbiolo.

DENOMINAZIONE Terre Alfieri Docg Nebbiolo  
VITIGNO Nebbiolo  
ESTENSIONE E COMUNE 2,67 ettari, Cisterna d'Asti  
SUOLO Tufaceo  
DENSITÀ 4.280 ceppi/ettaro  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot  
EPOCA VENDEMMIALE III decade di Ottobre  
CONCIMI Letame e sovescio  
TRATTAMENTI Rame e zolfo  
PRATICHE IN VIGNA Inerbimento  
FERMENTAZIONE 10-12 giorni in vasche termocontrollate a 28°C e steccatura a cappello sommerso per 15 giorni, in contemporanea della fermentazione malolattica  
AFFINAMENTO in botte di rovere di Slavonia da 2,5 hl.

ANALISI ORGANOLETTICA Il colore è rosso granato, profumi speziati richiamano note di liquirizia, cannella e vaniglia. Al palato si apprezzano equilibrio, eleganza e persistenza.

ABBINAMENTI Secondi a base di carne rossa, tajarin al tartufo, risotti con verdure, formaggi.

FORMATI 0,75 / 1,5 l.

