

---

# GIUSEPPE ROAGNA

---



## Nebbiolo d'Alba

**Colore:** rosso rubino di media intensità con leggeri riflessi granata

**Profumo:** delicato con sentori floreali di viola e fruttati di piccoli frutti di bosco e lamponi, sul finire fanno comparsa note speziate.

**Gusto:** pieno e avvolgente, caldo e con un buon equilibrio tannico; molto intenso e persistente su tutta la bocca.

**Abbinamento:** tipico è l'accostamento a carni rosse saporite, arrostiti e brasati anche se non disdegna i primi saporiti conditi con sugo di arrosto tipici della cucina piemontese e può anche accompagnare un ricco assaggio di formaggi anche a lunga stagionatura

**T° di servizio** 18°C

**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Alcol:** 14%

**Acidità totale:** 5,5

**Raccolta:** manuale in cassette

**Fermentazione:** a temperatura controllata (26/28 °C)

**Affinamento:** in fusti di legno francese per 18/20 mesi