



DANIELE SANDRI



Nebbiolo d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno:

100% Nebbiolo

Origine:

Monforte Roero (CN)

Alcool:

13,5 % vol.

Acidità totale:

5,5 g/l.

Estratto secco:

25 g/l.

Vinificazione:

Tradizionale in vasche di acciaio a temperatura controllata

Invecchiamento:

12 mesi in botti di rovere francesi

Affinamento:

6 mesi in bottiglia

Colore:

Rosso rubino scuro

Profumi:

Profumo lungo e suadente di fiori silvestri e di erbe appassite

Gusto:

Corpo pieno e gusto armonico intenso.

Abbinamento:

Carni rosse e formaggi