



CANAVESE DOC NEBBIOL “SAGRIN”

VITIGNO

Nebbiolo 100%. È sicuramente un vitigno da “terroir” per antonomasia, che nei luoghi di appartenenza produce vini sostanzialmente diversi ma sempre vini di nerbo, molto ricchi e complessi, fini ed eleganti. E’ il caso di questo Nebbiolo, idoneo ad essere coltivato in tutto il Piemonte, e che trova qui in Canavese nella zona di Valperga il luogo ideale per raggiungere pienamente quelle caratteristiche che lo rendono un vino superiore, unico e di gran classe.

ZONA DI PRODUZIONE

“Vigne di Sopra”, 480 mt. s.l.m. è la zona dei vigneti all’interno del Parco Naturale Speciale del Sacro Monte di Belmonte. Sistema di allevamento controspalliera con potatura guyot Resa 70 q.li per ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Secondo il disciplinare regionale, i vigneti idonei alla produzione del Nebbiolo, devono avere caratteristiche specifiche, di clima, ambiente, esposizione con altitudine sino a 600 m. s.l.m.. Il Canavese Nebbiolo Doc è pertanto idoneo a fornire un vino che, con eccellenti tecniche di vinificazione e il giusto affinamento sia in botte che in bottiglia, è da ritenersi inconfondibile per la sua qualità.

- Fermentazione con macerazione in acciaio inox per 30 giorni;
- Vendemmia manuale nel mese di Ottobre;
- Fermentazione Malolattica in acciaio;
- Affinamento: barrique 24 mesi.

PROFILO SENSORIALE

- Colore: Colore rosso rubino, con tonalità granate. ;
- Profumo fine con note di piccoli frutti rossi che si uniscono a note speziate;
- Sapore : in bocca è di grande intensità, con note fresche e un tannino vellutato che appaga il palato. Il retrogusto leggermente minerale con un ritorno di spezie.

ABBINAMENTO

Servito ad una temperatura di 18/20°C in bicchieri ampi, si abbina con carne rossa arrosto o alla griglia, piatti con funghi o tartufi, brasati, selvaggina, formaggi stagionati.