



## CANTINE DEL CASTELLO di SANTA VITTORIA

### Nebius

**Varietà:** Nebbiolo

**Classificazione:** Nebbiolo d'Alba D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 13,5 % vol

**Resa ettaro in uva:** 70 ql/ha

**Giacitura vigneto:** collina esposizione sud/sud-ovest

**Provenienza:** zona del Roero Santa Vittoria d'Alba

**Sistema di allevamento:** controspalliera con potatura guyot

**Epoca vendemmia:** 2<sup>a</sup> decade di ottobre

**Tipologia di terreno:** sabbioso a media e alta collina

**Tipo vendemmia:** rigorosamente manuale in ceste da 25 kg circa

**Vinificazione e affinamento:** la vinificazione è condotta in vasche d'acciaio a temperatura controllata (28-30°C). La macerazione è prolungata anche per 15-18 giorni al fine di avere una longevità superiore. Successivamente l'affinamento è fatto in acciaio con progressivo e sapiente utilizzo di ossigeno

**Affinamento in bottiglia:** 6 - 8 mesi

**Commercializzazione:** marzo di due anni successivi alla vendemmia

**Capacità di invecchiamento:** 7 - 8 anni

**Conservazione consigliata:** bottiglie coricate al buio in cantina fresca e asciutta

#### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** colore rosso rubino, abbastanza carico ma molto brillante che con l'affinamento in bottiglia riporta riflessi aranciati

**Profumo:** profumo caratteristico, speziato tenue e delicato che ricorda la viola, molto fine che si accentua con l'affinamento, pur mantenendo una grande finezza

**Riconoscimenti:** mora, piccoli frutti rossi dolci, rosa rossa, tabacco chiaro

**Sapore:** secco, caldo, abbastanza tannico e quasi morbido, il corpo è ricco di estratto, avvolgente e in parte mascherato dalla tannicità ancora presente ma molto smussata. Lunga persistenza gusto olfattiva.

**Temperatura servizio consigliata:** 16° - 18° C

**Abbinamento gastronomico:** primi piatti con ragù e sughi di selvaggina, carni rosse speziate e succulente, cacciagione e selvaggina, brasati e stracotti.

**Sensazioni finali:** calde e avvolgenti

**Winemaker:** Nicola Fogliati

