

PREMIUM

BROVIA VALMAGGIONE NEBBIOLO D`ALBA DOC

Tinto



SAFRA 2010

UVAS

100% Nebbiolo

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira moderada.

PAÍS

IT

REGIÃO

Piemonte

PRODUTOR

Brovia

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

DEGUSTAÇÃO

As peculiaridades deste vinho o diferenciam do Barolo e do Barbaresco, com o qual compartilha a nobre variedade Nebbiolo. Cor vermelho rubi vivaz, com reflexos granada ao evoluir. Aromas extremamente delicados com notas de violetas, framboesas e frutas do bosque. Na boca é enxuto, de bom corpo, aveludado e harmônico.

TERROIR

Solos predominantemente arenosos em Valmaggiore, Vezza d`Alba, a 340 m de altitude, com orientação sul. Vinhedos implantados em 1975, ocupando 0,5 hectare.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente. Fermentação com temperatura controlada de 28-30 °C durante 10-15 dias. Maturação em barricas durante pelo menos 12 meses. Em seguida, permanece em garrafas para desenvolver seu estilo e características. A cave de maturação tem temperatura e umidade constantes, sem incidência de luz externa. O vinho é engarrafado logo após o período de afinamento em barricas, sem nenhuma filtração. Produção 2.500 garrafas.

HARMONIZAÇÃO

Graças às suas características, pode acompanhar entradas elegantes ou pratos principais de carnes brancas não muito elaborados.