



## *Antica Cascina dei Conti di Roero*



### NEBBIOLO D'ALBA DOC

**Comune di produzione:** Vezza d'Alba

**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Esposizione:** sud-ovest

**Terreno:** sabbioso, calcareo

**Vendemmia:** raccolta dei grappoli a mano in piccole ceste da 20 kg.  
Fine settembre-inizio ottobre

**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata di 15 giorni,  
travasato in vasca dove parte la fermentazione malolattica.

**Affinamento:** una parte in barrique di secondo passaggio e una parte  
in botte grande per circa 8-9 mesi. Assemblaggio in acciaio per 4-5  
mesi prima di andare in bottiglia

**Quadro aromatico:** rosso rubino; bouquet fine e delicato con sentori  
di rosa e di viola, di fragoline di bosco e di lampone; asciutto,  
armonico, di buona persistenza

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C

**Abbinamenti con il cibo:** tajarin con ragù di carne, agnello, carni  
bianche, cacciagione, formaggi di media stagionatura

**Il nostro consiglio:** coniglio arrosto al rosmarino

**Il momento migliore per berlo:** una serata d'autunno di nebbia e il  
primo freddo