



AZIENDA CLAUDIO ALARIO
PIÉMONT
NEBBIOLO D'ALBA



Cépages :

- Nebbiolo 100%



Terroir :

Les sols des collines sont constitués en majorité de dépôts alluvionnaires.



Vinification :

Macération: pelliculaire en cuves acier inoxydable pendant 4 jours, élevage en barriques de chêne français pendant 18 mois. Vinification manuelle, faible production et rendements limités. Très faible dosage en soufre.



Dégustation :

Le vin présente une robe rouge rubis brillant et limpide.

Le nez est très aromatique et complexe, avec des notes de fruits rouges (mûre sauvage,

groseille rouge), épicée (vanille)
et toastée (café).

La bouche a une amplitude
remarquable, tanins secs, belle
fraîcheur.



Accords mets / vin :

Ces arômes fruités et sa richesse
sont idéals avec tous les plats de
viandes blanches et rouges, ainsi
que les plats de pâtes et les
antipasti. Pâtes à la viande d'âne
et à l'huile d'olive, Parmigiano
Reggiano.

.