

la Castella

RODDINO D'ALBA

NEBBIOLO D'ALBA

Denominazione di origine controllata

Un vino con un perfetto equilibrio di tannini ed astringenza

Varietà:	Nebbiolo 100%
Terreno:	argilla, marna calcarea e tufo
Esposizione:	Sud-Ovest, nei comuni di Roddino e Sinio a circa 400-550 m s.l.m.
Periodo di vendemmia:	prima decade di ottobre - manuale
Vinificazione:	fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce per 10-15 giorni in vinificatori di acciaio e rimontaggi giornalieri
Affinamento:	10-12 mesi in barrique di secondo passaggio e poi bottiglia
Formati prodotti:	bottiglie da 0,75 L + Magnum + Jéroboam
—> Colore:	rosso granato con riflessi rubini
—> Profumo:	speziato, frutti di bosco scuri
—> Gusto:	evidenti tannini eleganti, ampia struttura e con un persistente e caldo retrogusto - se invecchiato saranno presenti tannini morbidi e vellutati
Abbinamenti:	salumi, antipasti, primi e secondi di cucina di terra
Temperatura di servizio:	17-19 °C

Az. Agr. CASCINA CASTELLA di CASSINO SILVIO S.S.A.

Loc. Bosco 1 – 12050 RODDINO (CN)

Tel. 0173/794267 Cell. 366/5034143

P.IVA e Cod. Fisc. 03830570044

E-Mail: info@lacastellavini.it Sito Web: www.lacastellavini.it