



MARCO CAPRA

AZIENDA AGRICOLA



NEBBIOLO D'ALBA DOC TESTANVISCA

Prodotto con uve Nebbiolo.

Altitudine: 330 m s.l.m.

Tipologia di terreno: argilloso-calcareo con presenza di sabbia.

Densità di impianto: 4500 piante/ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale

Resa per ettaro: 75 quintali

Vendemmia: Viene eseguita manualmente, in piccole cassette forate, fra la seconda e la terza decade del mese di ottobre.

Vinificazione: La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata di 28°C, successivamente, il vino viene messo in botti grandi di rovere austriaco dove avviene la fermentazione malolattica e nelle quali sosta per 12-15 mesi prima di essere nuovamente assemblato in vasche d'acciaio.

Descrizione del vino

Colore: rosso granato.

Profumo: profumo complesso, elegante, di viola, con note evidenti di ribes nero, mirtillo, liquirizia e spezie.

Gusto: persistente, delicatamente tannico, con note di lampone e spezie.

Abbinamenti gastronomici: È un grande vino che accompagna arrosti, bolliti e selvaggina, formaggi stagionati. Si serve a 18-20 °C.

Temperatura di servizio: servito a 18-20°C

Marco Capra Azienda Agricola

Loc. Seirole, 40 Santo Stefano Belbo, 12058 (CN), Piemonte, Italia

Tel. +39 0141 840464 - Cell. +39 335 6556278

info@marcocapravini.it

www.marcocapravini.it

