



Nebbiolo d'Alba, D.O.C., "Cascinotto"

Vinmarken

Druen:	100 % Nebbiolo
Kommune:	Diano d'Alba
Marken:	Valetta marken er 40 år gammel - 4500 vinstokke/ha.
Udbytte:	6000 kg/ha
Vinpleje:	Traditionelt og manuelt.
Dyrkning	Guyot
Høst:	Midt oktober - håndplukkes.

Kældereren

Vinificering:	De håndplukkede druer anbringes i en rotofermenteren straks ved ankomst til vingården. Den vandrette ståltank maser og presser druerne, hvorved farvestoffer og taninerne fremmes. Det sker i et lufttæt miljø, hvilket fremmer vinens modningsproces. Fermenteringen fortsætter i ca. 10 dage for at opnå en fuldstændig ekstraktion af kraft fra druerne. Der anvendes efterfølgende både nye og brugte egefade for at opnå den perfekte balance mellem frugten og syren.
Lagring:	20 måneder i franske ege barriques (225 l.). 50% af lagringstiden i nye og 50% af lagringstiden i brugte barriques.

Vinen

Farve:	Klar rubinrød farve
Duft:	Fyldig og tydelig duft af nebbiolodruer - lavendel, blomster og bær.
Smag:	Flot og delikat med en note af skovbær. Helt ren, klar og tydelig nebbiolo - en "mini barolo".

