

Nebbiolo d'Alba DOC Nebbiolo d'Alba DOC Superiore

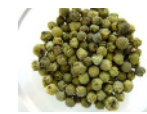


Sai perché questo vino si chiama così? Perché la vendemmia delle uve usate per produrlo avviene ad ottobre nel periodo delle prime nebbie, e anche perché gli acini sono ricoperti della pruina, una sostanza proteica bianca che fa sembrare l'acino come coperto di nebbia. Anche il nebbiolo d'Alba può fregiarsi della menzione aggiuntiva "vigna".

Colore: rosso rubino da giovane, tendente al granato con l'invecchiamento



Sentori: lampone, fragolina selvatica, geranio, cannella, vaniglia, pepe verde



Abbinamento

Puoi abbinarlo con primi piatti saporiti come i gnocchi al ragù, o con il [risotto al ragù di cinghiale](#). Si sposa molto bene anche con arrostiti di carne rossa, grigliate di carne rossa, e con formaggi a media stagionatura.

