



Nebbiolo d'Alba

denominazione di origine controllata

Il Nebbiolo, sulle colline del Roero, da sempre è tradizione, cultura e orgoglio contadini. Grande "rosso" di nobile origine ottenuto dalla vinificazione di uve Nebbiolo.

Le terre assolate di questa collina conferiscono a questo vino profumi e sapori inconfondibili; eccellenti caratteristiche che lo pongono nell'aristocrazia dei grandi vini.

Vitigno: Nebbiolo.

Collocazione geografica: Canale (CN).

Caratteristiche dei vigneti: Vigneto collinare ben esposto. Il terreno è asciutto, sabbioso e ricco di sali minerali. Le viti sono coltivate con il sistema Guyot.

Vinificazione: Pigiatura e diraspatura immediatamente al loro arrivo in cantina delle uve raccolte a mano e perfettamente mature. Fermentazione con macerazione del mosto a contatto delle bucce per 10-12 giorni. Rimontaggi giornalieri e alcuni délestages per ottenere la massima estrazione dalle bucce. Svinatura e immediato governo della fermentazione malolattica.

Maturazione e affinamento: Conservato in vasche di acciaio inox e cemento vetrificato per 12-14 mesi, in seguito messo in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi granato più evidenti col passare degli anni; profumo caratteristico con sentori di fragole e ciliegie, sapore armonico e tannico.

Abbinamento: Vino fine da arrostiti, selvaggina, carni alla griglia, primi piatti e formaggi stagionati.

Servire a 18°C.

Disponibile in bottiglie da:

0,75 L Bottiglia

3 Litri Jéroboam

5 Litri Réhoboam

Nebbiolo has always been the tradition, culture and rural pride of the Roero hills. A red wine of noble origins obtained from the vinification of the Nebbiolo grapes of our grandfather Facin's vineyard. The sun drenched hills of this land gives this wine its unmistakable perfumes and flavours; excellent features that place it in the aristocracy of the great wines.

Grape variety: Nebbiolo.

Location: Canale (CN) Piedmont, Italy.

Vineyard characteristics: Well-exposed hilly vineyard. The soil is dry, sandy and rich in minerals. The vines are cultivated with the Guyot system.

Vinification: Crushing and de-stemming of the hand-picked and the perfectly ripe grapes, immediately upon the arrival of the winecellar. The harvest is manual the perfectly ripe hand-picked grapes in the winecellar. Fermentation with maceration on the skins for 10-12 days. Pumping over every day, to get the maximal extraction of the skins. Drawing off and immediate control of the malolactic fermentation.

Maturation and aging: Fined in steel tanks and vitrified cement for 12-14 months and finally bottled.

Organoleptic characteristics: Ruby red colour with garnet tints that become more accentuated over the years; distinctive aroma with hints of strawberries and cherries, harmonious and tannic flavour.

Accompaniments: A fine wine ideal with roasts, wild game, grilled meats, pasta dishes and mature cheeses.

Served at 18°C.

Available in bottles:

0,75 L Bottled

3 Litri Jéroboam

5 Litri Réhoboam



AZIENDA VITIVINICOLA MO s.s.

Frazione San Matteo, 99 · 14010 Cisterna d'Asti (AT) · Piemonte · ITALIA · Tel. +39 0141 979177 · mo-vino@libero.it · www.cantinavinimo.it