

San Pietro NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Il colore è rosso rubino intenso con riflessi granati. Al profumo si presenta intenso, ha note fruttate che ricordano lamponi, mora e ciliegia, fanno seguito equilibrati sentori floreali di violetta. Pieno e armonico nel gusto con un tannino molto discreto e gradevole.

Affinamento: 18 mesi in vasca di acciaio e 6 mesi in bottiglia

Longevità: varia da 5 a 10 anni a seconda dell'annata

Gastronomia: adatto con tutti i tipi di carne, pollame, arrostiti e selvaggina

Temperatura: 18°C

Grape varietal: Nebbiolo 100%

Ruby red colour of good intensity with garnet reflections. Intense and expanding aroma with loads of fruit and tones of raspberries, blackberries and cherries. Harmonious and full-flavoured with moderate and very pleasant tannin.

Ageing: 18 months in stainless steel tanks and 6 months in bottles

Longevity: from 5 to 10 years according to the vintage

Recommendations: excellent with all kinds of meats, poultry, roasted meat and game

Serving temperature: 18°C

Rebsorte: Nebbiolo 100%

Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen; Intensiver Duft mit Noten die an Himbeeren, Brombeeren und Kirschen erinnern, gefolgt von ausgewogenen Veilchentönen; voll und harmonisch im Geschmack mit einem sehr zurückhaltenden und angenehmen Hauch von Tannin.

Ausbau: 18 Monate in Stahlfässern und 6 Monate in der Flasche

Lagerfähigkeit: variiert zwischen 5 und 10 Jahren, je nach Jahrgang

Empfehlung: passt gut zu allen Fleischgerichten, Geflügel, Braten und Wild.

Serviertemperatur: 18°C

