



## MIGNANE® TERRE ALFIERI DOCG NEBBIOLO

Il fundus romano di Mignane, la base dei dolci pendii di Vengore, è principio e fine della vallata, da cui tutto inizia e in cui tutto si raccoglie.



DENOMINAZIONE Terre Alfieri Docg Nebbiolo  
VITIGNO Nebbiolo  
ESTENSIONE E COMUNE 0,52 ettari, Cisterna d'Asti  
SUOLO Tufaceo  
DENSITÀ 4.280 ceppi/ettaro  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot  
EPOCA VENDEMMIALE III decade di Ottobre  
CONCIMI Letame e sovescio  
TRATTAMENTI Rame e zolfo  
PRATICHE IN VIGNA Inerbimento  
FERMENTAZIONE Naturale in anfora con lunga macerazione (60 giorni)  
AFFINAMENTO in anfora di terracotta

ANALISI ORGANOLETTICA Il colore è rosso rubino con riflessi granata, i profumi speziati richiamano note di rosa, pepe e nocciola. Al palato si apprezzano equilibrio, eleganza e persistenza.

ABBINAMENTI Tagliatelle ai funghi, risotti con verdure, selvaggina, formaggi stagionati.

