

# Cà di Tulin

Azienda Agricola Cà di Tulin - Cisterna d'Asti (AT) - Italia



## NEBBIOLO D'ALBA DOC

**Classificazione:** Nebbiolo d'Alba doc

**Vitigno:** Nebbiolo

**Vigneto:** Vigneti "Loreto" e "Via Lunga" nel Comune di Canale d'Alba (CN)

**Età:** 2001/2003

**Superficie:** 0,40 Ha

**Densità:** 4200 piante/Ha

**Altitudine:** 350 m slm

**Tipo di suolo:** Calcareo, sabbioso ghiaioso

**Esposizione:** Sud-Ovest

**Tipo di allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 60-70 Q.li /Ha

**Vendemmia:** Manuale in cassette forate, nella prima settimana di ottobre secondo il grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

**Vinificazione:** Pigiatura soffice a cui segue la fermentazione alcolica di tipo classico in vasche di acciaio a temperatura controllata non superiore a 30°C, macerazione di 8-10 giorni con rimontaggi giornalieri. Affinamento in vasca d'acciaio per 18 mesi e 4 mesi in bottiglia.

**Produzione annua:** 3000 bottiglie

**Gradazione alcolica:** da 13,0 a 14,0 % Vol secondo l'annata

**Estratto secco:** 30

**Acidità Totale:** 5,50

**Zuccheri residui:** < 1,0

### Note di Degustazione

**Colore:** rubino scarico con sfumature aranciate.

**Profumo:** etereo e vegetale con leggere e dolci note speziate.

**Sapore:** evoluzione erbacea, tannini importanti di breve durata, media persistenza.

### Abbinamenti Gastronomici

Il Nebbiolo d'Alba si abbina a primi piatti al ragù, anche di pasta all'uovo, risotti con selvaggina, arrosti e grigliate di carne rossa o pollame nobile e formaggi a media stagionatura.