

# VIOLA

## MONFERRATO DOC NEBBIOLO

Nome Completo	Viola - Monferrato Doc Nebbiolo
Denominazione	Monferrato Doc Nebbiolo
Annata	2019
Vitigno	Nebbiolo 100%
Affinamento	Vasche d'acciaio
Origine	Italia/Piemonte
Alcol	13,5%
Formato	0,75 l
Tipologia	Rosso
Corpo	Medio
Profumo	Al naso si esprime con il caratteristico profumo fruttato ricordano la fragolina di bosco e il lampone
Gusto	Risulta secco, armonico, di consistenza piena e vellutata allo stesso tempo
Temperatura di servizio	18/20 °C
Momento per degustarlo	Perfetto per aperitivo o happy hour anche se predilige accostamenti più di sostanza. A tutto pasto, vino dell'amicizia
Abbinamento	Ottimo connubio con secondi piatti saporiti, importanti, brasati e arrostiti di grande intensità. Notevole anche se proposto con salumi e formaggi
Solfiti	Contiene solfiti





# VIOLA

## MONFERRATO DOC NEBBIOLO

### Vitigno e vigna

100% Nebbiolo.

Il vigneto è collocato su una collina ben esposta alla luce del sole. Terreno medio, impasto con zone argillose.

### Affinamento

L'uva viene raccolta selezionando solo i grappoli migliori e cercando di mantenere integro il frutto. Avviene quindi la pigiatura e la diraspatura e la successiva fermentazione in vasche di acciaio con rimontaggi e follature. Tale processo è completamente naturale e dura all'incirca da un minimo di 10 giorni a un massimo di 30 a temperatura controllata. Completata la fermentazione degli zuccheri e la malolattica il vino viene ulteriormente affinato in acciaio per circa 12 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia. Questo permetterà ai caratteristici profumi della Barbera di esprimersi e di ammorbidire i suoi tannini.

### Note di degustazione

Colore rosso rubino tendente al granato.

Al naso si esprime con il caratteristico profumo fruttato ricordano la fragolina di bosco e il lampone.

Al palato risulta secco, armonico, di consistenza piena e vellutata allo stesso tempo.

Temperatura di degustazione, 18-20°C.

### Abbinamenti

Seppure negli ultimi anni lo si possa trovare tra le proposte dell'Happy Hour, il Monferrato DOC Nebbiolo predilige accostamenti più di sostanza. Secondi piatti saporiti, importanti, brasati e arrostiti di grande intensità sono i compagni ideali per esaltarne carattere e suggestioni. Notevole anche se proposto con formaggi stagionati ed erborinati, in particolare modo con i caprini.

### Monferrato DOC Nebbiolo

Il vitigno Nebbiolo è l'autoctono piemontese per antonomasia. Il suo nome potrebbe derivare da "nebbia", secondo alcuni perchè gli acini sono ricoperti da abbondante pruina, mentre per altri per il fatto che è un'uva che viene vendemmiata in ottobre avanzato, quando i vigneti sono avvolti dalle nebbie mattutine. Il Nebbiolo è sicuramente il vitigno a bacca nera più pregiato e difficile tra gli italiani.

### Consigli di degustazione

**Suggerimenti** Per gustarlo al meglio, lasciare "respirare" il vino almeno 1 ora prima di servirlo.

**Bicchiere** Utilizzare un calice di grandi dimensioni, a luce ampia per permettere la diffusione dei profumi.

**Quando berlo** Vino perfetto da bere subito, adatto all'invecchiamento.