



Nebbiolo d'Alba

Superiore
San Ponzio
2017

Descrizione annata

L'annata 2017 è stata calda e asciutta. Il leggero anticipo vegetativo è coinciso con una gelata primaverile di particolare intensità che ha colpito molte parti d'Europa. Questa è stata una prima causa di diminuzione di quantità. La scarsità di precipitazioni è stata la seconda causa. A livello fisiologico le piante hanno sfruttato al meglio la poca pioggia di inizio settembre, ed hanno quindi maturato bene degli acini mediamente più piccoli e concentrati del solito.



Uvaggio: Nebbiolo - **Vendemmia:** Ottobre - **Comune:** Monticello d'Alba, zona del Roero - **Vigneto:** San Ponzio - **Macerazione:** 8 giorni - **FML:** 100% - **Affinamento:** in una botte da 35 hl - **Durata dell'invecchiamento:** 18 mesi in botte, poi in bottiglia

Dati

Alcol: 14,50 % vol – Acidità totale: n.d. – Estratto secco: n.d.

Note di degustazione

San Ponzio mostra la bellezza di una grande annata, con note scure e complessità multistrato.

Note di degustazione
