



Nebbiolo d'Alba

Superiore
San Ponzio
2018

Descrizione annata

L'inverno 2018 è stato lungo e con molta pioggia. Ciò ha svolto un ruolo importante nel ristabilire il bilancio idrico dopo il caldo del 2017. La primavera ha avuto un inizio lento e solo a metà luglio la temperatura è aumentata in modo significativo. Ciò ha permesso una maturazione rapida senza tuttavia anticipare la vendemmia che ha goduto di un settembre molto favorevole. Infatti il clima di settembre e inizio ottobre ci ha permesso di lasciare le uve sulla pianta più a lungo ove necessario. Il 2018 è stata definita una "vendemmia tradizionale" con un grande equilibrio dei suoi componenti.



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: 6,0 g/l – Estratto secco: 31,50 g/l

Note di degustazione

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

Note di degustazione
