



Canavese DOC Nebbiolo



 Vitigno	Nebbiolo
 Terreno	Morenico
 Allevamento	Pergola
 Potatura	Cordone canavesano
 Resa	100 Q/HA
Resa vino	65-70 uva

Colore: rosso intenso con riflessi granata

Profumo: di fiori.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Capacità di invecchiamento: da 4/5 a 10/15 anni

Alcool: 14%



Raccolta delle uve a fine settembre inizio ottobre, fermentazione a cappello sommerso con le bucce per una quindicina di giorni, spremitura e passaggio in inox, poi in botti di rovere e tonneau per alcuni mesi. Passaggio in bottiglia con tappi di sughero dove si lascia riposare per circa 1 anno per poi essere messo in vendita.



Morbido al palato, si abbina bene alla cucina canavesana, a carni rosse e selvaggina.

Cantina Massoglia

Via Fontanasse, 1 Agliè- TO - Italy
Tel. 347 063 6199

cantinamassoglia.it info@cantinamassoglia.it

