



## IL TATO ALBUGNANO DOC SUPERIORE 2017 14,5% Vol

COMUNE: Albugnano (AT)

VARIETÀ: 100% Nebbiolo

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

TERRENO: marnoso con presenza di argille bianche

ESPOSIZIONE: sud

RESA PER ETTARO: 70 q

ALLEVAMENTO: in contropalliera con potatura a Guyot

VENDEMMIA: manuale a metà ottobre

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica con macerazione delle bucce per 20 giorni a temperatura controllata a 28°C

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique (20% nuove).

Periodo di imbottigliamento: gennaio.

Affinamento in bottiglia: minimo 6 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

arrosti, bolliti misti e selvaggina, formaggi stagionati

N° DI BOTTIGLIE: circa 2000

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

colore granato intenso, lo spettro olfattivo spazia dalle sensazioni di frutta sottospirito alle note più profonde di tabacco.

In bocca sviluppa ottimo corpo, bilanciato da una trama tannica fitta e setosa.

