

MACCAGNO

Viticoltori nel Roero dal 1936



Nebbiolo d'Alba doc

VITIGNO: Nebbiolo

VINIFICAZIONE: macerazione di 15 giorni e affinamento prolungato in botticelle di rovere francese per 10 mesi, e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso, profumo di frutti rossi in confettura con sentori di spezie dolci e vaniglia.

ABBINAMENTI: Formaggi stagionati, selvaggina, carni saporite.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

CAPACITÀ DI BOTTIGLIA: 0.75 l

VARIETY: Nebbiolo

VINIFICATION: 15 days maceration and prolonged refinement in French oak barrels for 10 months, followed by refinement in the bottle.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES: intense ruby red color, aroma of red fruits jam with hints of sweet spices and vanilla.

PAIRING: Aged cheeses, wild game, savoury meat.

SERVING TEMPERATURE: 18°C

BOTTLE SIZES: 0.75 l