

**GERMANO
BIGNANTE**
AZIENDA AGRICOLA

Nebbiolo d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Nebbiolo 100%

COMUNE

Canale d'Alba e Castellinaldo d'Alba

ESPOSIZIONE

Sud-Sud Ovest

SUOLO

Argilloso calcareo

VENDEMMIA

Metà fine Ottobre - manuale in cassette

CANTINA

fermentazione lunga 15/20 gg con rimontaggio leggeri temperatura controllata 28°/30°

PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE

Rosso violaceo intenso e profondo

PROFUMO

al naso intrigante con note di liquirizia, e tabacco speziato

SAPORE

di frutti di bosco maturi e rosa canina

TEMPERATURA DI SERVIZIO

19 - 20°C

ABBINAMENTI

PIATTI DI CARNI BIANCHE E ROSSE DELLA GRANDE CUCINA CON SALSE SPEZIATE



Canale d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia - 12043 Via Madonna dei Cavalli, 84

12043 Canale (CN) - Tel. +39 338 1162563 - bignantegermano@alice.it - www.germanobignantevini.it