IT

NEBBIOLO D'ALBA DOC

Cascine Drago

Vino prodotto alle Cascine Drago nella zona di produzione del Nebbiolo d'Alba, al confine della zona del Barbaresco. Racchiude tutte le caratteristiche di finezza, eleganza, struttura e bevibilità di un grande Nebbiolo. Affinato un anno in botte grande, è un vino più facile nei primi anni rispetto ai suoi "fratelli" Barolo e Barbaresco.

VITIGNO
Nebbiolo 100%

ANNO DI IMPIANTO
1967 - 1989 - 1999

NOTE DEGUSTATIVE
Rosso granato. Naso complesso con aromi di prugna, spezie, bacche rosse, rosa appassita e violetta. In bocca è di gusto franco, saporito, con tannini importanti ben integrati nella struttura del vino. Buona lunghezza e persistenza con finale di frutta e di spezie. Vino importante da tutto pasto, trova la sua migliore collocazione con le paste al sugo di carne e con i secondi piatti sempre di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15/17° C.
Calice piuttosto ampio per esprimere il volume del vino.

CANTINA
Raccolta manuale, diraspatura, pigiatura, macerazione con le bucce per 10/12 giorni a una temperatura massima di 28°/30°, fermentazione malolattica completa prima dell'inverno. Affinamento in botti di rovere per circa un anno.

TENORE IN ALCOL
13-14% vol.

ACIDITÀ TOTALE
5-5,5 gr./l. ac. tartarico

ESTRATTO SECCO
24-26 gr./l.