



NEBBIOLO D'ALBA DOC • BLAGHEUR



Il Nebbiolo è la varietà di vite che lega le colline alla destra e alla sinistra del fiume Tanaro e il **Nebbiolo d'Alba** è la Doc che accomuna questi due territori il Roero e le Langhe.

Il Nebbiolo è da sempre destinato alla produzione di vini importanti e di notevole spessore: **Barolo**, **Barbaresco** e **Roero** che, proprio per la loro struttura, richiedono un periodo di affinamento di un paio di anni prima della commercializzazione.

Tuttavia la tradizione vuole che le qualità organolettiche di questo vitigno si possono esprimere anche dopo un solo anno di affinamento. Verso la metà di ottobre l'uva giunta in cantina viene fatta fermentare in vasche di acciaio inox; qui con la macerazione delle bucce si estraggono importanti composti che richiedono un affinamento di circa 12 mesi in legno. A dicembre il vino è pronto per essere imbottigliato e commercializzato.

Il **Nebbiolo d'Alba Blagheur** si presenta alla vista con un colore rosso rubino; al naso è contraddistinto da profumi floreali e fruttati tipici del vitigno; in bocca risulta pieno e ben supportato da un'accattivante componente tannica ma sempre equilibrata.

“**Blaguma na vota**”, così diceva i nostri nonni quando avevano l'occasione e la possibilità di bere il **Nebbiolo**, già allora così prezioso e ripagante per il corpo e l'animo.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Terreno: calcareo

Altitudine: 300 m s.l.m.

Esposizione: sud

Sistema di allevamento: Guyot

N° ceppi per ettaro : 4000

Resa in vino per ettaro: 63hl

Vendemmia: prima metà di ottobre

Vinificazione: tradizionale con macerazione

Affinamento: legno 12 mesi

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Gradazione: 13,5-14%

Zuccheri: 2 g/l

Estratto: 30 g/l

pH: 3,55-3,65

Acidità: 5,20-5,40g/l

Abbinamenti: il Blagheur grazie alla sua eleganza e alla sua struttura predilige i primi con sughi di carne, piatti a base di funghi, i formaggi di media stagionatura i secondi a base di pollame, coniglio e selvaggina.