



Nebbiolo d'Alba DOC

Parigi®

Varietà di uva: 100% Nebbiolo
Origini: Le vigne si trovano nei comuni di Alba e Diano d'Alba.
Tipo di terreno: Calcareo.
Periodo di raccolta: Fine Settembre – Inizio Ottobre

Vinificazione: 8-10 gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature.
Invecchiamento: Fermentazione malolattica e invecchiamento in Tonneaux da 400 litri per 12-14 mesi. (60% sono Tonneaux di rovere Americano, e 40% Tonneaux di rovere Francese).
Imbottigliamento: Dopo il necessario affinamento in botte almeno 3 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Colore: Rosso rubino scarico, con riflessi aranciati.
Profumo: Bouquet delicato di frutta e liquirizia con accenni alla viola, si accentua e si perfeziona con l'invecchiamento.
Sapore: Asciutto, elegante e di grande struttura.

Gradi: 14% - 14,5%

Abbinamenti: Secondi corposi, carni bianche, pollame, selvaggina e formaggi.

Grape variety: 100% Nebbiolo
Origins: The vineyards are located in Alba and Diano d'Alba villages..
Type of soil: Limestone/Calcareous.
Harvesting time: End of September – beginning of October

Vinification: 8-10 days in steel tanks with carefully controlled temperature
Ageing: After malolactic fermentation, the wine is aged for 12-14 months in 400 liters tonneaux. 60% of the barrels are made with American oak, the remaining 40% with French oak).
Bottling: It takes place after the necessary fining in a barrel; at least 3 months before being marketed.

Color: Ruby red with orange reflections.
Nose: Delicate with suggestions of fruit, licorice and violet, which becomes finer and more marked with ageing.
Palate: Full and harmonious with soft and elegant tannins, long and persistent.

Degree: 14 - 14,5%

Food pairings: It can be perfectly matched with red meat or medium or long ageing cheeses.



MauroSebaste

Azienda Agricola Sylla · C.F. e P.IVA 03446960043 · Tel: +39 0173 262148 · info@maurosebaste.it · www.maurosebaste.it

