



DANIELE SANDRI

AZIENDA AGRICOLA



Nebbiolo d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: 100% Nebbiolo

Origine: Monforte Roero (CN)

Alcool: 13,5 % vol.

Acidità totale: 5,5 g/l.

Estratto secco: 25 g/l.

Vinificazione: Tradizionale in vasche di acciaio a temperatura controllata

Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere francesi

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino tendente al granato

Profumi: Profumo lungo e suadente di

fiori silvestri e di erbe appassite

Gusto: Corpo pieno e armonico

intenso

Abbinamento: Carni rosse e formaggi

Grape variety: 100% Nebbiolo

Origin: Monforte Roero (CN)

Alcohol: 14% vol.

Total acidity: 55 g/l

Dry extract: 25 g/l

Vinification: Traditional in steel tanks at controlled temperature

Aging: 12 months in French oak barrels

Refinement: 6 months in bottle

Color: Dark ruby red tending to garnet

Aromas: Long and alluring scent of wildflowers and dried herbs

Taste: Full-bodied, harmonious, and intense

Pairing: Red meats and cheeses