

# More fresche, ginepro ed un inaspettato eucalipto nel sottobosco granato.



## **NEBBIOLO D'ALBA DOC TERRE DEI RU**

### **VITIGNO E VIGNETO**

Langhe Nebbiolo 100%

Il vigneto si trova su un terreno argilloso con uno strato di ciottoli di fiume in superficie.

### **IN CANTINA**

Affinamento nelle grandi botti di rovere da 5.000 l.

### **ANALISI SENSORIALE E ABBINAMENTI**

Colore rosso granato trasparente.

Al naso si apre con note speziate di pepe nero e bacche di ginepro, lasciando poi spazio ai frutti di bosco, more, grafite, eucalipto e menta.

In bocca è elegante, di corpo, fresco, tannico e piacevolmente sapido.

Si abbina a primi piatti con ragù di selvaggina, carne alla griglia o in umido e formaggi stagionati.

### **SERVIZIO**

Temperatura di servizio 16 - 18 °C.

### **FORMATI**

0,75 l - 1,5 l