



AZIENDA AGRICOLA
MARIO MARENGO
La Morra - Piemonte - Italy



Nebbiolo d'Alba Vigneto Valmaggione D.O.C.

Denominazione Nebbiolo d'Alba D.O.C.

Varietà delle uve Nebbiolo

Ubicazione vigneti

Comune Veza d'Alba (zona Roero)

Viticoltura

Certificazione sistema di qualità nazionale
produzione integrata (SQNPI)

Raccolta manuale Ottobre

Vinificazione

Vinificazione in acciaio.

Dopo la diraspatura e la pigiatura, si effettua una
fermentazione alcolica con lieviti indigeni per
circa 10/12 giorni a temperatura controllata.

La fermentazione malolattica avviene in legno.

Affinamento

L'affinamento avviene in legno (botti di rovere
francese da 225 l) 15% di legno nuovo ogni anno
per circa 10 mesi dopo di che viene imbottigliato
e la sua commercializzazione inizia dal
1° novembre successivo l'anno di produzione.

Il vino

Proveniente da vigneti siti nel comune di Veza
D'alba, facenti parte tutti della stessa sottozona,
il Nebbiolo Valmaggione si contraddistingue per il
suo bouquet ricco di profumi e per la sua
eleganza, pronto per essere bevuto la primavera
successiva ma con una buona longevità.

