SELEZIONI

JUBÈ

Albugnano D.O.C. Nebbiolo

Prodotto dal 100% di uve Nebbiolo provenienti dai vigneti intorno al comune di Albugnano, nel Monferrato astigiano. È un vino di colore rosso vivo con riflessi granati. Il profumo ricorda le spezie, la rosa ed i fiori appassiti. Il sapore è pieno, piacevolmente tannico con un aroma di mora selvatica.

Vitigno	Nebbiolo 100% raccolta a mano.
Terroir	Calcareo, limo sabbioso, con considerevole quantità di argilla.
Origine	Pino d'Asti 350 m.s.l.m.
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata. Macerazione lunga. Svinacciolatura durante i rimontaggi. Fermentazione malolattica in vasca di cemento.
Affinamento	9 mesi in botte di secondo passaggio. 6 mesi in bottiglia.
Colore	Rosso rubino intenso con riflessi granati.
Profumo	Rosa rossa, spezie, fiori appassiti.
Sapore	Pieno e piacevolmente tannico di mora selvatica.
Abbinamenti	Carni rosse e formaggi di media-lunga stagionatura, selvaggina.

Alcool	14% vol	**Bottiglia**	Bordolese nobile da 0,75L
Acidità Totale	6g/L	**Zuccheri**	0g/L