



San Nicolao



SCHEDA TECNICA

Denominazione: SAN NICOLAO *Vino Rosso*

Varietà: 50% NEBBIOLO - 50% BARBERA

Comune: BORGONE SUSA

Suolo: Franco sabbioso

Resa Vino: 69%

Tipo di raccolta: Manuale

Maturazione: 10 mesi in acciaio

Affinamento: 4 mesi in bottiglia

Colore: Granato limpido

Profumo: Bois  ed erbe di montagna

Gusto: Bacche selvatiche

Grado Alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 22  C

Accostamenti al cibo: Da provare con un primo al rag  di capriolo o di cinghiale, ideale per tutti i secondi al forno o alla brace.

Ottimo con un bel tagliere di formaggi.

DESCRIZIONE

San Nicolao ha origine da radici che si sviluppano, con caparbiet  e carattere, su pendici montuose protette e benedette dal suddetto Santo Patrono. Equilibrato, ma soprattutto persistente rilasciando la massima espressione del suo bouquet di montagna fino all'epilogo del sorso.

Un vino rosso da una realt  esigente che prospera per accompagnare le vostre occasioni speciali.