



Monferrato Nebbiolo Arvej

Denominazione: Monferrato Nebbiolo Arvej DOC

Vitigno: 100% nebbiolo

Periodo di vendemmia: prima decade di ottobre

Tenore alcolico: 13,5 % VOL

Note sensoriali:

- analisi visiva: color rosso rubino che si accentua con l'invecchiamento assumendo riflessi color granata
- analisi olfattiva: profumo delicato, floreale e fruttato
- analisi gustativa: gusto gradevolmente amarognolo, vellutato, leggero e pieno allo stesso tempo

La fermentazione avviene con la buccia per circa 12 gg, dopodiché si svinia e si lascia decantare; successivamente dopo la chiarifica si travasa in acciaio per circa otto mesi per poi passare in tonneau per circa quattro mesi.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Formato: 0,75 lt

Note: il terreno è stato preparato cercando la vena di terra più scura poiché il terreno deve essere più duro di quello destinato ad altri vitigni.



Tenuta Ca' Davite

Vignale Monferrato (AL) • Mobile 348.8003074 • 348.7457852

<https://tenutacadavite.it> • info@tenutacadavite.it