

# BALBI SOPRANI



## NEBBIOLO D'ALBA DOC

Un vino importante, nato dal più nobile e antico vitigno delle colline di Alba, dove le uve completano la maturazione avvolte nella magia delle nebbie autunnali. Citato nel 1606 da Giovan Battista Croce, il nome "Nebiol" deriverebbe, secondo l'autore, dalla trasposizione delle lettere della parola nobile "poiché – egli scrive – fa vino generoso, gagliardo e lungamente e bene si conserva...". Secondo la tradizione popolare invece, questo vitigno trarrebbe il suo nome dalla leggera nebbiolina che in autunno avvolge, al mattino, i luoghi in cui cresce rigoglioso.

### VITIGNO:

Nebbiolo. Il frutto si presenta medio grande e piramidale, con acini lievemente ovali, dal colore rosso – violetto.

### COLORE:

Rosso rubino più o meno carico con riflessi sul granato se invecchiato.

### PROFUMO:

Caratteristico, tenue e delicato, ricorda la viola e le fragoline di bosco; va accentuandosi e perfezionando con l'invecchiamento.

### SAPORE:

Di notevole corpo ed armonia, giustamente tannico e vellutato.

### GRADAZIONE:

13% Vol.

### ABBINAMENTI:

Antipasti di carne, primi piatti importanti, secondi elaborati e formaggi saporiti.

Da provare con: carne cruda all'albese, agnolotti al burro e salvia, tagliolini al sugo di salsiccia, tagliolini al tartufo, coniglio farcito ai carciofi, agnello arrosto alle erbe, faraona al forno, robiola di Roccaverano, toma di Murazzano.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

20° C.