

Nebbiolo d'Alba

De Forville
Italien - Piemonte



- Druvor** 100% Nebbiolo.
- Fatlagring** 12 månader på stora ekfat.
- Färg** Granatröd med inslag av orange.
Doft Stor elegant doft med inslag av viol, kaffe och viss örtighet.
Smak Fyllig, smakrik med viss strävhet ("kraftpaket"), lång eftersmak!
- Luftning** Dekanteras gärna på karaff 30 minuter före servering!
- Vingården** Totalt förfogar De Forville över 10 hektar odlingar. 3,5 hektar i Barbaresco och 6,5 hektar i Castagnole Lanze. I Barbaresco har familjen "cru"-vingårdar i Rabaja, Loreto och Pozzo. Dolcetto odlas också i Loreto. Barbera odlas i "cru"-vingården Ca'Grossa. Chardonnay odlas i Barbaresco.
- Vinifiering** Normalt sett genomgår de vita vinerna inte malolaktisk jäsning och lagras endast på rostfria ståltankar för att få en friskare och mer användbar stil på vinerna. De röda vinerna jäser med skalen upp till 4 veckor för Barbaresco-vinerna. I slutet av November pumpas vinet över på stora (50-60 hektoliter) ekfat och den malolaktiska jäsningen äger rum i faten.
- Producent** Casa Vinicola De Forville grundades 1860 av Gioacchino De Forville i Barbaresco. 1907 gifte Paolo Anfosso in sig i familjen och fram till denna dag har familjen Anfosso bott i den närliggande staden Castagnole Lanze. Bröderna Valter och Paolo (söner till Bruno Anfosso och Mafalda De Forville) leder numera det dagliga arbetet på vingården.
- Länk** www.deforville.it
- Detaljer** 750 ml. 13,5%. 6 flaskor/kartong.