

“Robur”  
Monferrato Nebbiolo

d.o.c.



# “Robur” Monferrato Nebbiolo

d.o.c.

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Superficie vitata:** 5700 mq

**Terreno:** marnoso, calcareo, argilloso.

**Vigneti:** i vigneti sono ubicati a Castagnole Monferrato, coltivazione a Guyot, esposizione est, altitudine 200 mt. s.l.m.

**Raccolta:** diradamento dei grappoli in luglio/agosto e raccolta manuale in cassette a ottobre.

**Vinificazione:** pigiadiraspatura soffice e lunga macerazione a contatto con le bucce, per circa 15 gg. con il controllo della temperatura (28 °C). Dopo la fermentazione alcolica segue la fermentazione malolattica che si svolge altresì in acciaio. Il vino viene successivamente travasato in botte di Allier francese dove rimane in affinamento per 12 mesi circa. Segue l’imbottigliamento e un ulteriore affinamento di sei mesi circa, prima della distribuzione.

**Caratteristiche:** vino elegante e raffinato, frutto di un’attenta cura del nostro vigneto di Nebbiolo a Castagnole Monferrato, ubicato nella collina di Sant’Eufemia, recentemente premiata come sito Unesco. Ha un naso speziato, con una trama tannica equilibrata, corredata da sentori di frutta matura, fico e prugna in particolare.

**Temperatura di degustazione:** 18/20 °C

**Abbinamenti:** ideale con i piatti della tradizione, un risotto ai funghi o con la salsiccia, oppure un piatto di tagliatelle con il ragù e ottimo per accompagnare selvaggina e formaggi stagionati.

**Tendril:** Nebbiolo 100%

**Surface of the vineyards:** 5700 mq

**Soil:** calcareous composed by clay and marlstone.

**Vineyards:** The vineyard is located in Castagnole Monferrato and grown in guyot system. Exposition is East. Altitude 200 mt a.s.l.

**Harvest:** cluster thinning in July/ August and hand crafted harvest in October.

**Wine making process:** after destemming and pressing, maceration follows for 15 days. Fermentation takes place in steel tank at controlled temperature (27/28 °C). After the alcoholic and malolactic fermentation, the wine is transferred into a barrel of French Allier where it remains for 12 months. Finally, after bottling, the wine will remain in bottle to age for additional 6 months before distribution.

**Characteristics:** elegant and fine wine, result of a careful care of our Vineyard of Nebbiolo located in Castagnole Monferrato in the hill of Sant’Eufemia, recently awarded as UNESCO site. The colour is garnet red. The wine has a spicy nose together with a balanced tannic texture, with hints of ripe fruit, fig and plum.

**Tasting temperatures:** 18/20 °C

**Food arrangements:** excellent with traditional first courses such as a risotto with mushrooms or sausages or a dish of noodles with meat sauce and perfect to pair with game and seasoned cheese.

**DACAPO S. Agr. r. l.**

Cantina/Winery

Via Asti Mare, 4

14041 Agliano Terme (AT)

tel. +39 0141 964921

cell. +39 335 7091570

salesoffice@dacapo.it

renata.bonacina@dacapo.it

www.dacapo.it

P.IVA/CF 03686510045

dacapo



Cà ed Balos