



# TERREDEISANTI®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

## Albugnano DOC 2016 FINIBUS TERRAE

L'Albugnano DOC Finibus Terrae rappresenta la massima eleganza del nebbiolo, derivante dalla combinazione di suoli dalle caratteristiche uniche, dall'altitudine e dal particolare microclima di questo piccolo territorio situato nel cuore del Piemonte, in cui il Comune di Albugnano, capofila della zona di produzione, conferisce il nome alla DOC. Qui, il più nobile dei vini piemontesi viene fatto affinare per tre anni in botte di rovere e sei mesi in bottiglia, così da acquisire grande eleganza ed equilibrio.

**Vino:** Albugnano DOC

**VITIGNO:** Nebbiolo 100%

**Zona di produzione:** Albugnano – Castelnuovo don Bosco.

**VINIFICAZIONE:** Uve raccolte a mano, pigiatura soffice, macerazione per almeno 8 giorni a 26°C. Viene praticata la svinacciatura.

**Affinamento:** Minimo 36 mesi.

**COLORE:** Rosso granato intenso.

**PROFUMO:** Etereo e intenso, floreale e lievemente speziato, con delicato sentore di legno.

**SAPORE:** Elegante e bilanciato, tannino morbido, sapido, persistente.

**EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO:** Da subito, ma evolve positivamente per almeno 15 anni dopo la vendemmia se adeguatamente conservato.

**ABBINAMENTI:** Primi e secondi a base di carne rossa o formaggi stagionati

**Modalità di servizio:** Stappare 1 ora prima, possibilmente porlo in caraffa e servire in ampi calici a 18-20°C.

