



# Canavese Nebbiolo DOC “Paré”

## DÉSIGNATION

Canavese Nebbiolo DOC

## RAISINS

Nebbiolo

## EMPLACEMENT DES VIGNOBLES

Coteaux

## TYPLOGIE

Rouge sec tranquille, non aromatique, jeune, bonne intensité olfactive, structure moyenne. Il ne nécessite pas de période de vieillissement prédéfinie.

Teneur en alcool 12-13%

Acidité totale 5-6%

## PROFIL SENSORIEL

Rouge rubis de moyenne intensité avec des reflets orangés. Caractères nets du Nebbiolo du nord-ouest du Piémont. Parfum délicat et intense avec des senteurs de fruits des bois.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE 18-20°C

à consommer pendant tout le repas, même dans les occasions importantes.

## CONSERVATION

Placée en position couchée, dans de bonnes conditions de cave, la bouteille a une bonne conservabilité.