



# Canavese Nebbiolo DOC “Paré”

## DESIGNAZIONE

Canavese Nebbiolo D.O.C.

UVE

Nebbiolo

COLLOCAZIONE VIGNETI

Collina

TIPOLOGIA

Rosso secco tranquillo, non aromatico, giovane, buona intensità odorosa, media struttura. Non è richiesto un periodo di invecchiamento predefinito.

Alcool 12 – 13%

Acidità totale 5 – 6%

PROFILO SENSORIALE

Rosso rubino di media intensità con riflessi aranciati. Chiari caratteri del Nebbiolo nord-ovest del Piemonte. Profumo delicato e intenso con sentori di frutti di bosco.

SERVIZIO 18 – 20 ° C

Da consumarsi a tutto pasto, anche nelle occasioni importanti.

CONSERVAZIONE

La bottiglia tenuta coricata, in buone condizioni di cantina, ha una buona conservabilità.