


COSSETTI

1891



LA TRADIZIONE

NEBBIOLO D'ALBA *DOC* RÉNOVO

Rénovo in latino significa richiamare alla memoria, rinnovare. Questo nome richiama la nostra precedente vinificazione del Nebbiolo, un ritorno alle origini con una delle denominazioni che meglio rappresentano il territorio albeso. Sembra che il nome Nebbiolo derivi dalle nebbie che avvolgono le colline delle Langhe, creando dei paesaggi metafisici con i vigneti che fluttuano su un mare bianco.

DENOMINAZIONE:

Nebbiolo d'Alba DOC

VARIETÀ:

Nebbiolo 100%

VINIFICAZIONE:

Pigiatura soffice delle uve raccolte a giusta maturazione fenolica. L'intero processo si svolge senza l'utilizzo di coclee al fine di trattare le uve nel modo più delicato possibile. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura tra 28 e 34° C con rimontaggi e délestage. L'affinamento è condotto, per 12 mesi, in botti di rovere da 40 hl.

CARATTERISTICHE:

Rénovo è un vino riconoscibile per la sua fruttata eleganza. Grazie all'attenta esecuzione di ogni fase della produzione, i caratteri dell'uva sono perfettamente inclusi nella potenza del vino. Rosso brillante con sfumature violacee, al naso si presenta intenso ed elegante, con note floreali di rosa e violetta; sentori di ciliegia e aromi fini di spezie e caffè. Al palato è fine, vellutato, fresco, da medio a strutturato, con tannini piacevoli e un finale accattivante.

ABBINAMENTI:

Si abbina alla pasta, zuppe, carni rosse, piatti stagionali e a formaggi di media e lunga stagionatura.

CONTENUTO ALCOLICO:

14% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18°C

FORMATI DISPONIBILI:

bottiglie 0.75L