

## NOTTURNO Albugnano Doc Superiore

### UVAGGIO

Nebbiolo 100%. Un vino che racconta la storicità legata alla presenza di queste uve su questo territorio.

### AREA DI PRODUZIONE

Dal vigneto di Schierano, esposto a sud sud-est. Una microzona di matrice calcarea e di importante altitudine. Risultato di una produzione di nicchia, ricavata dai più alti versanti collinari del Monferrato racchiusi nel nostro territorio.

### ALTITUDINE

440 s.l.m.

### TERRENO

Il "Notturmo", espressione del connubio tra vitigno e territorio, nasce negli storici vigneti della tenuta con la più elevata concentrazione calcarea.

### DENSITA' D'IMPIANTO

4.300 ceppi per ettaro

### ETA' DELLE VITI E SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Viti sia giovani che di oltre 40 anni, allevate con potatura "a guyot"

### STORIA E VINIFICAZIONE

Uve raccolte a mano nella seconda decade di ottobre, diraspate e pigiate. Macerazione di circa 10 giorni alla temperatura di 28° in acciaio. L'affinamento in carati di rovere conferisce una struttura importante, dal punto di vista espressivo aromatico tende ad andare verso il frutto maturo, con sfumature boisé. Al palato si presenta pieno ed avvolgente, come la melodia sognante e morbida a cui si ispira il nome.

### AFFINAMENTO

In botte di rovere francese per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: rosso granato

Olfattive: fragranti note di lampone e melagrana, accompagnati dalla rosa, violetta e fiori di garofano. Profumi secondari che virano su toni balsamici di eucalipto e tabacco.

Gusto-olfattive: Al gusto è pieno e avvolgente, percorso da una lunga trama fruttato-speziata dove s'innescano tannini vigorosi e gradevole sapidità.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** primi piatti corposi e a base di tartufo, paste ripiene e secondi piatti a cottura lenta come lo stracotto alle erbe aromatiche.

**QUANDO BERE:** godibile sin da ora e per altri 5-10 anni



**CASCINA GILLI**  
•CASTELNUOVO DON BOSCO•