

Notturmo

ALBUGNANO DOC
Superiore

Varietà: 100% Nebbiolo
Grape variety: 100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento: Acciaio Inox, 12 mesi in barrique
Vinification and aging: Stainless Steel, 12 months in barrique

Tipologia di terreno: Marna argillosa grigio-azzurra
Soil type: gray-blue clayey marl

Altitudine ed esposizione: 350 m s.l.m. - S
Altitude and exposure: 350 m a.s.l. - S

Sistema di allevamento: Guyot
System of cultivation: Guyot

Vendemmia manuale
Manual harvest

Il nostro "Notturmo" nasce dalla volontà di abbracciare una denominazione locale ed essere interpreti di un altro vitigno che contribuisce a creare una particolare identità sul territorio.

Questo vino è il risultato di una produzione di nicchia, ricavato dai più alti versanti collinari del Monferrato, racchiusi nel nostro territorio. L'affinamento in carati di rovere conferisce una struttura importante, dal punto di vista espressivo aromatico tende ad andare verso il frutto, un frutto maturo, con sfumature boisé. Al palato si presenta pieno e avvolgente, come la melodia sognante e morbida a cui si ispira il nome.

Our "Notturmo" stems from the desire to embrace a new local DOC and be interpreter of another important grape which contributes of creating a particular identity of our wine region.

This wine is the result of a niche production, obtained from the highest hillside of Monferrato, nestled in our territory. The aging in oak wood gives an important structure, from the expressive and aromatic point of view, this is a wine which conveys towards the fruity notes, a ripen fruit with smoky flavours coming through. The palate is full and enveloping, as the dreamlike and smooth melody to which it is inspired.



CASCINA GILLI

