



## Caplavur NEBBIOLO D'ALBA



*PRIMA ANNATA: 1996*

*è il nebbiolo storico dell'azienda. Questo vino, insieme all'arneis e alla barbera sono state le etichette che hanno per prima visto la luce in azienda, il nebbiolo, ribattezzato dal 2010 CAPLAVUR (CAPOLAVORO) oggi invecchia 24 mesi in botte grande. Un invecchiamento leggero che lascia percepire i profumi primari del nebbiolo ma che al contempo ne smorza e ammorbidisce i tannini.*

**VITIGNO:** Nebbiolo 100%

**AREA DI PRODUZIONE:** Castellinaldo d'Alba – Roero

**TERRENO:** sabbioso (69% sabbia, 28% limo, 3% argilla)

**ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE:** sud / 280 m

**ALLEVAMENTO/ POTATURA:** contropalliera / Guyot

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5.000 viti per ettaro

**RESA PER ETTARO:** 50 hl

**VENDEMMIA:** manuale da fine settembre a metà ottobre

**VINIFICAZIONE:** 15 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature; temperatura controllata, regime massimo 28° C

**AFFINAMENTO:** 24 mesi in botti grandi di rovere; 6 mesi in bottiglia

**BOTTIGLIE ANNUE:** 7.000

**ABBINAMENTI:** piatti di carne della tradizione locale, formaggi stagionati

**Formati:** 0.75 L – 1.5 L



*Famiglia Flavio Marchisio*