



Nebbio

Π.Γ.Ε. Δράμα

Κομψότητα που Γεννιέται από τη Σπανιότητα

Παράγεται μόνο σε εξαιρετικές χρονιές και σε ελάχιστες φιάλες. Το Nebbio είναι η σπανιότερη ετικέτα του Κτήματος Τέχνη Οίνου. Από την απαιτητική ιταλική ποικιλία Nebbiolo, προσφέρει κορυφαία φινέτσα, δομή και δυνατότητα παλαίωσης.

Ποικιλία Σταφυλιού

Nebbiolo



Οινοποίηση

Κλασική οινοποίηση Nebbiolo με μακρά εκχύλιση και μακρόχρονη παλαίωση σε βαρέλι για βάθος και φινίρισμα.

Γευστικά Χαρακτηριστικά

- Χρώμα: Ρουμπινί κόκκινο με κεραμιδί ανταύγειες που αναπτύσσονται με την παλαίωση
- Άρωμα: Βιολέτα, τριαντάφυλλο, κόκκινο κεράσι, δέρμα και νότες μπαχαρικών
- Γεύση: Σφιχτές τανίνες, ζωηρή οξύτητα, πολυεπίπεδη πολυπλοκότητα και σπουδαία μακροζωία

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ ΦΑΓΗΤΟΥ



- Κυνήγι και ψητά κρέατα
- Πιάτα με τρούφα
- Ωριμα τυριά
- Σιγομαγειρεμένο μοσχάρι ή αρνί



ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:

15-17°C

