



il Vignatea

Classificazione: Vino da Tavola

Vitigni: Nebbiolo per il 80%, Vespolina per il 20%

Ubicazione vigneti: Mottalciata (Bi) nei Cantoni Tea e Barbero

Altri dati: l'eleganza di questo vino fa capire perché i nebbioli del biellese, un tempo, erano considerati i migliori del Piemonte

Composizione del terreno: acido, sabbioso-argillosi e ricco di minerali

Sistema di allevamento: spalliera a guyot

Ceppi per ettaro: 5.000

Resa: 35 quintali per ettaro

Vendemmia: raccolta manuale nella seconda decade di ottobre

Tecnica di produzione: vinificazione in rosso tradizionale con rimontaggi manuali e macerazione di dodici giorni sulle bucce

Maturazione: 12 mesi in barrique e tonneau di rovere

Produzione annuale: 1.500 bottiglie da 750 ml

Grado alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Bicchieri: ampi e panciuti per vini strutturati

Abbinamento: indicato per piatti a base di carni rosse cotte alla brace, arrostiti, selvaggina e formaggi a pasta dura

Note di degustazione: dal colore rosso rubino intenso con riflessi aranciati. Profumi intensi e persistenti, con sentori speziati di pepe nero, di vaniglia e di frutta secca. In bocca è un vino persistente, con buoni tannini, armonico. Ben esprime l'eleganza dei vini storici biellesi