



**Az. Agr. Biologica Bolla Lorenzo**

Via Guido Cane 98, 1255 Fraz. Talloria Diano d' Alba (CN) - Italy

Tel. +39 0173 231851 - +39 339 2680661 - +39 333 5209139

[www.vinibiobula.it](http://www.vinibiobula.it) - [info@vinibiobula.it](mailto:info@vinibiobula.it)

## Vino chinato di nebbiolo

**Colore:** Rosso granato con riflessi colormattone

**Profumo:** Complesso e di notevole persistenza con sentori di spezie ed erbe aromatiche, sulle quali primeggiano china calissaya, rabarbaro e cannella

**Gusto:** pieno, vellutato e avvolgente. Piacevole il retrogusto amarognolo

**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo o digestivo. Da provare in abbinamento con cioccolato amaro, dessert e pasticceria a base di cioccolato, gelato alla crema, torta alla nocciola piemontese; o caldo come "toccasana".

**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Temperatura di servizio:** 8°-10° in estate 18°-20° nei mesi più freddi.

**Vinificazione:** Le erbe e la china sono state messe in infusione separatamente in alcol e gli estratti così ottenuti sono stati uniti al vino. Il tutto è fatto riposare per circa sei mesi per raggiungere il giusto equilibrio tra i diversi componenti. Dopo l'imbottigliamento questo vino può invecchiare per oltre 20 anni.

