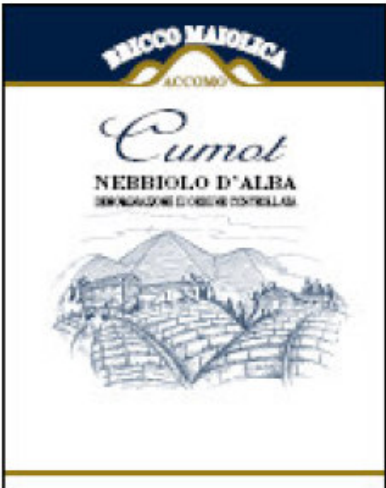




Cumot
NEBBIOLO D'ALBA

| | |
|--|--|
|  | <p>100% uva Nebbiolo</p> <p>Vigneto di 2,5 ettari (circa 10.000 bottiglie) impiantato nel 1983 e 1995 esposto a sud-est (350 - 380 metri s.l.m.)</p> <p>Colore rubino con riflessi granati</p> <p>Profumo delicato con sentori di frutta matura, liquirizia e vaniglia Sapore pieno con tannicità equilibrata e retrogusto di legno nobile.</p> <p>La vigna del Cumot è nel Comune di Diano d'Alba, foglio mappa 25, particelle 145-189-190-250.</p> |
|--|--|

Nella tradizione locale il Nebbiolo d'Alba si ottiene da una zona variegata di destra Tanaro, vicina ad Alba, fra la zona del Barolo e quella del Barbaresco.

Qui il nebbiolo conserva una buona stoffa ma è più morbido, meno tannico, di gusto più delicato.

Affinato per 18 mesi in piccole botti di rovere, il Cumot è un vino piacevole, ma longevo, conserva a lungo i suoi sentori fruttati e vanigliati. Impiantato nel 1983 e nel 1995, raggiunge la piena maturazione dopo 18 mesi di legno e 10 mesi di bottiglia.

Si accompagna con i grandi secondi di carne e selvaggina come la lepre al civet.

Ottimo con i formaggi delle Alpi cuneesi, come il Raschera di alpeggio e il Castelmagno.

Va servito a 18/20°C in grandi calici per cogliere i suoi profumi che, con l'invecchiamento, accentuano le note speziate.
