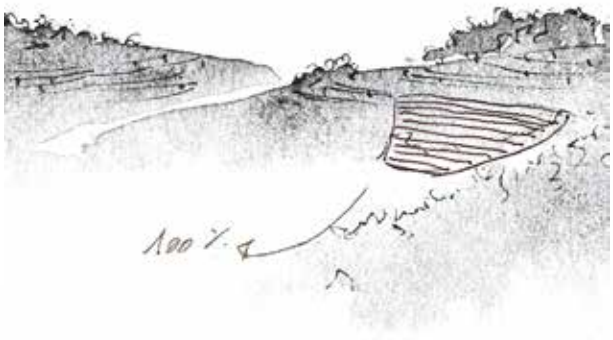
HILBERG PASQUERO



Il Roero è selvatico, boschivo e fresco: Val Martin è il nome della valle dove si trova il vigneto. Lì è ospitata anche una tartufaia ricca di biodiversità.

Val Martin

UN NEBBIOLO DELICATO, CON PROFUMI GENTILI E FLOREALI. IN BOCCA TANNINI MORBIDI E VELLUTATI, ACCOMPAGNATI DA UN GUSTO LUNGO. DA VIGNETI ACCAREZZATI DAGLI ULTIMI RAGGI DEL TRAMONTO.

VIGNA	Bioergodinamica
VITIGNO	100% Nebbiolo
SUOLO	Limo e argilla
ESPOSIZIONE	Ovest, pendii ripidi
FERMENTAZIONE	Spontanea — Indigena
MATURAZIONE	Minimo 2 anni — legno
METODO	Raccolta a mano e maturazione fenolica, diraspatura soffice, fermentazione con follature gentili ad acini interi in botti di acciaio o cemento. Verso fine fermentazione passa in legni scarichi dove resta sulla sua feccia fine per un paio di anni.
ABBINAMENTO	Un nebbiolo per le serate più colte.
CIBO	Frutto e violetta chiamano abbinamenti eleganti: note eteree, vegetali o carni bianche

Hilberg Pasquero S.S.A. — Strada Bricco Gatti 16 — CAP 12040 — Priocca — Italy
CF/PI: 04102720044 — Codice Univoco: SUBM70N — PEC: ahilberg@confagricoltura.legalmail.it
hilberg.pasquero@gmail.com — www.hilberg-pasquero.com