



ORietta PEROTTO

produzione e vendita vini DOC



ALBUGNANO DOC

ARMONICO E SINCERO, NONCHÉ IL GRANDE
ORGOGGIO DELLE NOSTRE TERRE.

- Varietà uve: 100% nebbiolo

Le peculiarità di questo vino vengono esaltate dai ricchi terreni marnosi dei nostri vigneti. La macerazione in botte d'acciaio seguita da sei mesi di affinamento in bottiglia assicura al prodotto un colore rosso rubino scarico. È un connubio di profumi, al naso più attento si rivelano i frutti rossi e i fiori freschi. L'altezza delle colline che ospitano le uve dell'Albugnano doc ci dona un vino con spiccati ma gradevoli tannini al palato. In bocca è pieno in gioventù, sapido e con una buona persistenza. Ottimo è l'abbinamento con salumi, primi piatti con sugo di carne, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

- Temperatura di servizio: 16-18°C

Scheda tecnica da sito:

<https://www.oriettaperotto.com/albugnano-2>



Albugnano

2025

Az. Agr. ORIETTA PEROTTO di Nebbia Giuseppe

Ingredienti

INGREDIENTE BASE: Uve ADDITIVI - CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI: Contiene Solfiti

Valori nutrizionali (100ml)

Energia 303 kJ / 72 kcal

Grassi 0 g

Di cui saturi 0 g

Carboidrati 0 g

Di cui zuccheri 0 g

Polioli 0 g

Proteine 0 g

Fibre 0 g

Sale 0 g

Etichetta ambientale

Verifica le linee guida del tuo comune - Separa i componenti per conferirli in modo corretto

Bottiglia

GL 72

VETRO MARRONE

Raccolta differenziata vetro

Tappo

FOR 51

SUGHERO

Raccolta differenziata rifiuti organici

Capsula

C/ PVC 90

CAPSULE TERMORETRAIBILI IN PVC (disco interno in alluminio)

Raccolta differenziata plastica