



CASTELLO DI CIGGNOLA

PER PAPÀ

Nebbiolo

Pavia IGT

Macerazione lunga, invecchiamento per 12 mesi
in botte piccola e per 24 mesi in bottiglia



Nebbiolo

Una sinfonia di accenti fruttati e note profonde, dove il colore rubino trasparente preannuncia all'olfatto sentori di frutti rossi e cuoio. Il palato scopre le nuance complesse del balsamico e rimandi al legno, un matrimonio di elementi che incarnano le qualità del Nebbiolo e del terroir dell'Oltrepò Pavese.

Classificazione	IGT Provincia di Pavia
Tipologia	Rosso fermo
Vitigno	100% Nebbiolo

Grado Alcolico	14,50%
Servire a	16-18°C
Longevità	10-15 anni