



**LANGHE**  
*denominazione di origine controllata*  
**NEBBIOLO**

INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE  
DALL'AZIENDA AGRICOLA TENUTA CUCCO, SERRALUNGA D'ALBA, ITALIA  
PRODUCT OF ITALY



## LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

**Un Nebbiolo autentico, solo acciaio.**

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| <b>Vitigno</b>                | Nebbiolo 100%      |
| <b>Altezza</b>                | 260-400 m s.l.m.   |
| <b>Esposizione</b>            | In prevalenza Est  |
| <b>Terreno</b>                | Calcareo-argilloso |
| <b>Epoca di raccolta</b>      | Ottobre            |
| <b>Resa per ettaro</b>        | 80 q.li/Ha di uva  |
| <b>Ceppi per ettaro</b>       | 4.000              |
| <b>Sistema di allevamento</b> | Guyot              |

**Vinificazione** L'uva appena raccolta viene diraspata, pigiata delicatamente e posta in vasche in acciaio a fermentare. La svinatura viene anticipata rispetto alla fine della fermentazione così da evitare l'estrazione eccessiva di tannini. La vinificazione si conclude con la fermentazione malolattica e successive sfecciature.

**Affinamento** In contenitori di acciaio a temperatura controllata fino all'imbottigliamento tra aprile e maggio. Prosegue l'affinamento per circa 6 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche** Colore rosso rubino tenue. Profumi immediatamente vinosi; poi, a riposo, di fiori quali rosa e viola, di frutta appena colta, ribes, amarena, lampone, fragola con una sfumatura di cacao intensa e persistente. In bocca si percepisce un'acidità appena pronunciata che si stempera nel dolce fruttato, con tannini discreti.

**Temperatura di servizio** Servire alla temperatura di 16-17 °C.

**Abbinamenti gastronomici** Vino che si abbina bene a spuntini e aperitivi con pane, salame e formaggi; ideale in un pranzo con pasta condita con sugo di carne e paste ripiene. Si abbina bene a piatti di carne non troppo elaborati.

**Conservazione** Conservare la bottiglia coricata, in luogo fresco e ventilato, al riparo da luce e vibrazioni.