



LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

Un vino dall'acidità appena pronunciata che si stempera nel dolce fruttato, con tannini discreti

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

Affinamento In contenitori di acciaio a temperatura di cantina fino all'imbottigliamento tra aprile e maggio. "Non tocca" il legno.

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.