

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

VITIGNO

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Langhe D.O.C.

VENDEMMIA

Manuale, prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per 10 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata, con periodici rimontaggi.

AFFINAMENTO

In botti di rovere di Slavonia e successivamente in serbatoi di acciaio inox. Dopo questo periodo l'affinamento prosegue in bottiglia.

ABBINAMENTI

Vino che può accompagnare un intero pasto trovando perfetto abbinamento con piatti di pasta, risotti, carni bianche e rosse, formaggi saporiti e di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

CARATTERISTICHE

Vino di colore rosso rubino intenso più o meno carico e con riflessi granati a seconda dell'invecchiamento.

Al naso presenta intensi e delicati sentori di frutta matura che si evolvono in note speziate con delicate sfumature floreali.

Al palato è pieno, corposo, piacevolmente tannico e fresco.

Buona intensità e buona persistenza sono altre caratteristiche assolutamente tipiche.

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA

14% vol. (variabile in funzione dell'annata).

ALLERGENI

Contiene solfiti.

