



LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

Vitigno: 100% Nebbiolo.

Suolo: calcareo.

Esposizione: Est.

Altitudine: 250 m.s.l.m.

Pendenza: 25%.

Note colturali: vigneto coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 4500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a contropalliera.

Periodo di raccolta: prima decade di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione: soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti e a temperatura controllata di 25 °C; successiva macerazione per circa 10 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce.

Affinamento: 12 mesi in tonneau da 500 l. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino, acquisisce riflessi rosso granato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso, ampio, con note di piccoli frutti rossi e sensazioni floreali di rosa, violetta e glicine.

Sapore: asciutto, di buon corpo, giustamente tannico da giovane.

Abbinamenti gastronomici: risotti, frittore leggere, fonduta, carni bianche.

Consigli di servizio: è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 16-18 °C.

Metodo di conservazione: mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante e lontano da fonti di luce.