



## LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

**Vitigno:** 100% Nebbiolo.

**Zona di origine:** comune di Barolo.

**Suolo:** terreno calcareo con impasto limoso-sabbioso.

**Esposizione:** Sud - Est.

**Altitudine:** 250 m.s.l.m..

**Pendenza:** 30 %.

**Note culturali:** sesto d'impianto di 4500 ceppi per ettaro e allevamento a Guyot basso a controspalliera. Coltivazione a regime biologico.

**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 a temperatura controllata di 25 °C; successiva macerazione per 10-15 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce.

**Affinamento:** in tonneau da 500 l per un periodo di 6 mesi.

### Caratteristiche organolettiche:

**COLORE:** rosso rubino, acquisisce riflessi rosso granata 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, frittiture 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.