

LANGHE

d.o.c.

NEBBIOLO



VITIGNO 100% Nebbiolo

ZONA DI ORIGINE Comune di Barolo, vigna Coste di Rose e Comune di Monforte d'Alba, vigna Castelletto

SUOLO calcareo con tessitura limoso-argillosa

ESPOSIZIONE Sud - Est, Sud - Ovest

ALTITUDINE 250 - 300 m.s.l.m.

NOTE CULTURALI **Vigneti coltivati a regime biologico.** Sesto d'impianto di 4500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a controspalliera.

PERIODO DI RACCOLTA Prima decade di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox a temperatura mantenuta tra 25 e 27 °C; macerazione per una settimana circa con frequenti e leggere irrorazioni delle bucce.

AFFINAMENTO 6 mesi in botti di rovere di media capacità. Elevazione in bottiglia per circa 6 mesi.

ROSSO RUBINO, ACQUISISCE RIFLESSI ROSSO GRANATO CON L'INVECCHIAMENTO.

IL PROFUMO È INTENSO, AMPIO, CON NOTE DI PICCOLI FRUTTI ROSSI E SENSAZIONI FLOREALI DI ROSA, VIOLETTA E GLICINE.

DAL SAPORE ASCIUTTO, DI BUON CORPO, GIUSTAMENTE TANNICO DA GIOVANE.

note _____