



LANGHE NEBBIOLO

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata

Forma di allevamento: Guyot

Vitigno: Nebbiolo 100%

Epoca di raccolta: raccolta manuale con cernita l'ultima settimana di Settembre.

Resa ad ettaro: 10.000 Kg/Ha max. per legge.

Vinificazione: 10 - 12 giorni a cappello galleggiante e 4 - 6 rimontaggi al giorno

Affinamento: in vari fusti, dai tonneaux di 500 o 750 litri fino alle botti di 30 o 33 Hl, per circa un anno.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

Il profumo è ampio, floreale con sentori di rosa selvatica e violetta.

Al gusto è asciutto, armonico, persistente giustamente tannico in bocca e in gola, il suo grado di acidità è basso

Abbinamenti: risotti, carni bianche o ai ferri e formaggi di media stagionatura.



AZIENDA AGRICOLA ERBALUNA

Frazione Annunziata Pozzo, 43A 12064 La Morra (CN)

Tel: +39 0173.50800 - Fax: +39.0173.240135

P.IVA 03413390042 C.F. BRTNDR67T29E4300

web: www.eraluna.it

mail: biovini@eraluna.it