

LANGHE NEBBIOLO

Vino tipicamente elegante e strutturato, il suo tannino è dato dallo spessore della vellutata buccia che gli consente una puntuale maturazione anche ad autunno inoltrato. Affinamento in legno grande di durata variabile a seconda delle annate. Austero se assaporato come aperitivo, è all'altezza di qualsiasi occasione. In un solo sorso si fa metafora della storia di una regione con cui condivide caparbia e successo.

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata.

Forme di allevamento: Gujot.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Composizione terreno ed esposizione: Terreno calcareo e argilloso, esposto a Sud Ovest.

Altitudine: Da 240 a 250 mt. slm. circa

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

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

Resa in vino: 70 HI/Ha

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 HI, per circa 6/8 mesi.

Conservazione: Massimo 10 anni.

Caratteristiche Organolettiche:

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi granati.

PROFUMO: Ampio, floreale con sentori di rosa selvatica e violetta.

GUSTO: 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.