

# LANGHE DOC NEBBIOLO ARGANTE



**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata

**Vitigno:** Nebbiolo in purezza

**Zona di produzione:** Vigneti situati nel comune di Treiso, esposizione Sud-Ovest, terreno composto di marne calcaree e argillose. Altitudine compresa tra i 300 e i 340 s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 55/60 quintali, severi diradamenti in vigna

**Epoca della vendemmia:** intorno alla metà di ottobre

**Vinificazione:** Fermentazione in vasche di acciaio inox, a temperatura controllata a 26° e 28° gradi per la durata di 8/12 giorni circa, frequenti rimontaggi e successiva fermentazione malolattica.

**Affinamento:** Matura lentamente per 14/16 mesi in tonnaux di rovere, 70% di primo passaggio 30% di secondo passaggio.

**Vita media del vino:** Vino longevo, matura con l'affinamento in bottiglia, migliorandone le caratteristiche organolettiche per vari decenni.

**Note di Degustazione:** Colore rosso rubino violaceo acceso e vivace, al naso si apprezzano intensi profumi floreali di rosa e violetta, ciliegia e lampone con note spezziate e minerali, al palato stupisce per la grande eleganza e il giusto equilibrio dei tannini, leggera liquirizia, un gusto piacevole e un retrogusto lungo e persistente e grande piacevolezza.

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo per accompagnare, grandi primi, risotti o agnolotti e l'intera gamma di carni, dalle costole di vitello o agnello al capretto arrosto, la sua grande eleganza e complessità lo eleva a un grande vino da meditazione.

**Temperatura di Servizio:** 18° gradi