

## LANGHE DOC NEBBIOLO



**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata

**Zona di Produzione:** Situati in località Bussia di Monforte d'Alba.

**Uve:** 100% Nebbiolo

**Età delle viti:** 15 anni

**Resa per Ettaro:** 50-60 quintali.

**Esposizione:** sud-ovest a 400 mt slm.

**Caratteristiche del Terreno:** Di medio impasto tendente all'argilloso.

**Vinificazione:** Il Nebbiolo viene vinificato con rimontaggi giornalieri a una temperatura controllata di 25-26 °C sulle vinacce per 6-7 giorni.

**Affinamento:** Dopo le prime decantazioni, in vasca d'acciaio, e i travasi viene trasferito in piccole botti di rovere francese ove subisce la fermentazione malolattica e rimane per 12 mesi. Il vino resterà ancora per 3-4 mesi in bottiglia per affinarsi ulteriormente.

**Note di Degustazione:** Colore: Rosso rubino con leggeri riflessi granati. Profumo: Bouquet complesso ed elegante, spiccano note di viola e piccoli frutti con un elegante sottofondo di spezie. Gusto: vellutato, ha un finale molto lungo e persistente e una tannicità ben modulata.

**Gradazione Alcolica:** 14 % vol.

**Temperatura di Servizio:** 18 - 20 .

**Abbinamenti:** 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.