



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: è 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 costelette di vitello o agnello al capretto arrosto, la sua grande eleganza e complessità lo eleva a un grande vino da meditazione.