Luigi VOGHERA
AZIENDA AGRICOLA

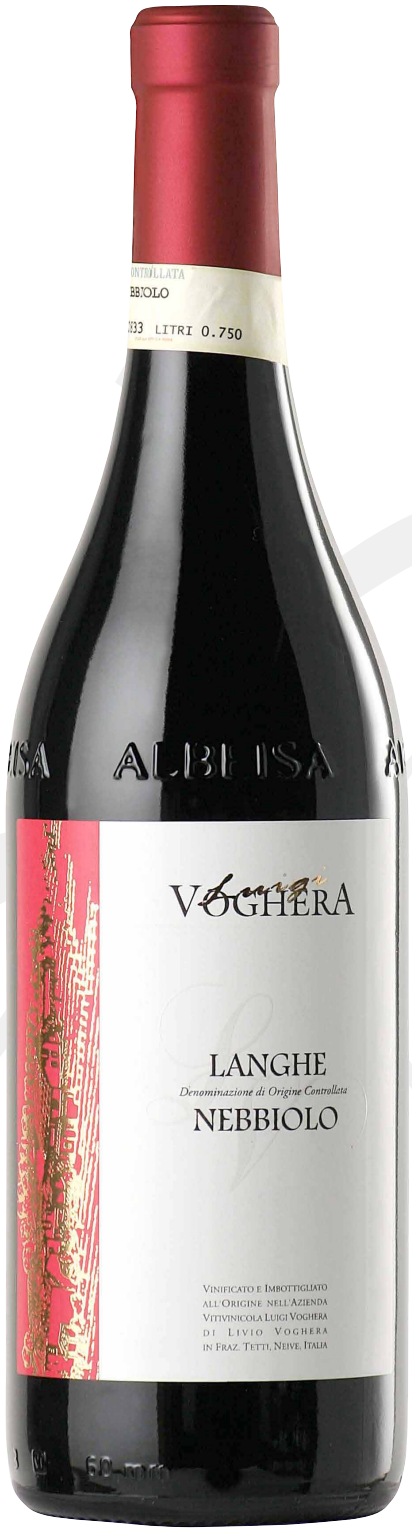
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.

Caratteristiche tecniche

Classificazione: vino rosso d.o.c. secco.
Varietà di uva: nebbiolo.
Tipo di terreno: collinare con esposizione sud/ovest ad una altitudine di 200 m s.l.m.; terreno marnoso, calcareo, sabbioso.
Periodo di raccolta: prima decade di ottobre.
Vinificazione: l'uva subisce una pigiatura soffice e viene trasportata in vasche d'acciaio per iniziare la fermentazione. Il periodo di macerazione è di 8 giorni.
Invecchiamento: il vino, finita la fermentazione e la malolattica, subisce un affinamento in botti di rovere allier per 12 mesi.
Conservazione: in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18/20°C.

Esame organolettico

Colore: rosso rubino con riflessi aranciati.
Profumo: intenso e delicato con sentori di violetta, sottobosco e spezie.
Sapore: secco, armonico e giustamente tannico.
Abbinamento: Si accompagna ai piatti ricchi di sapori e di gusti della cucina piemontese come arrosti, selvaggina e formaggi forti a pasta secca.
Temperatura di consumo: per una degustazione appropriata portare il vino a temperatura ambiente (18°/20°C).



Azienda Agricola VOGHERA LUIGI • Frazione Tetti, NEIVE, Italia • Tel +39 0173 677144 - Fax +39 0173 679727 • **www.vogheraluigi.com**