

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 arrostiti, selvaggina e formaggi forti a pasta secca.

Temperatura di consumo: per una degustazione appropriata portare il vino a temperatura ambiente (18°/20°C).

