



# Langhe Nebbiolo

*Doc*

## VITIGNO & VIGNETO

Uve Nebbiolo provenienti dai nostri vigneti esposti a sud/sud-ovest, in decisa pendenza e posizione elevata. Il terreno è di tipo sabbioso-limoso.

## VENDEMMIA & VINIFICAZIONE

Da metà ottobre, le uve selezionate, raccolte a mano in cassette dopo la diraspatura e pigiatura fermentano in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 10/12 giorni.

---

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 14°- 16° C

**GRADAZIONE** ~ 13,0 / 14,0 % vol.

**EVOLUZIONE** ~ 2 / 7 anni

## MATURAZIONE & AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione il vino riposa per 18 mesi in acciaio inox, viene imbottigliato e affina alcuni mesi in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rubino di media intensità, con riflessi granati con l'affinamento. Profumo intenso e fruttato che ricorda la prugna fresca, la confettura di lamponi e di fragole. Morbido, pieno, caratteristica nota tannica, spiccata mineralità e buona persistenza.

## IDEE DI ABBINAMENTO

- / Formaggi a media stagionatura
- / Grigliata di carne
- / Guancia di vitello brasata