

Langhe Nebbiolo



Vino: Langhe Nebbiolo doc

Comune di produzione: Roddino, Castiglione Falletto e Diano d'Alba.

uva: Nebbiolo

grado alcol: 13% - 13.5%

superficie vitata: 0,8 ettari

esposizione: n.3 vigneti , uno a est, uno a sud e uno a ovest

tipologia terreno: argilloso, con alta percentuale di terreno limoso

sistema di allevamento: gujot basso

età media delle viti: 20 anni

densità dell'impianto: 4.000 piante a ettaro

epoca di vendemmia: inizio Ottobre

resa massima: 90 q.li per ettaro

contenitori per vinificazione: vasche acciaio inox

contenitori per l'affinamento: fusti in legno (barrique da 225 litri)

durata dell'affinamento: in relazione alla velocità di maturazione (8 mesi)

chiarificazione e filtrazione: nessuna di queste operazioni

periodo di imbottigliamento: nell'estate del secondo anno dopo la vendemmia.

numero bottiglie prodotte: 4.000

imballo: cartoni da 6-12 bottiglie

a tavola con: antipasti importanti, primi piatti con sughi di carne, formaggi di media stagionatura.

Note di degustazione: Colore rosso scarico, con riflessi rosa e arancio.

Delicato nei profumi con piacevoli note di frutti rossi e spezie orientali.

Molto elegante e delicato al palato, con finale fresco e armonioso.