

LANGHE NEBBIOLO D.O.C.



Vitigno: Nebbiolo

Zona di Produzione: Langhe

Altitudine Vigneti: circa 300 m.s.l.m.

Tipo di Terreno: prevalentemente argilloso, abbastanza profondo ed esposto a sud, sud-ovest.

Sistema Allevamento: Guyot

Vinificazione: con macerazione delle bucce per circa 20 giorni in acciaio inox

Invecchiamento: 18 mesi in botte grande di rovere

Colore: sfumature rosso granato

Profumo: ricco bouquet di viola, lampone e liquirizia

Sapore: corposo, ricco di alcol, secco e speziato

Alcol: 13% vol

Abbinamenti: piatti a base di carne rossa che bianca e trova la sua massima espressione con la fonduta.