

LANGHE NEBBIOLO DOC



Vitigno	Nebbiolo 100%
Luogo d'origine	Vigneti nei comuni di La Morra e vigneti nei comuni del Roero
Terreno	Superficie Totale: 1,3 ha. Esposizione: Sud-Ovest. Altimetria: 350 mt. s.l.m. Tipologia: calcareo-argilloso (La Morra) sabbioso (Roero)
Dettagli del vigneto	Tipo d'impianto vigneto: Guyot Età media: 20 - 40 anni Resa: 50 - 60 q.li/ha
Fermentazione	Fermentazione in tank di acciaio Inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.
Affinamento	Affinamento legno francese per 12 mesi di secondo passaggio, già usato per Barolo. Nessun intervento di filtrazione.
Produzione	8.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino, trasparente.

Olfatto: bouquet floreale di rose, menta selvatica, vaniglia, di lunga e fine intensità.

Gusto: intensa, molto fresca, piacevole e dolcemente tannica.