



LANGHE DOC NEBBIOLO

UVE:	nebbiolo
ZONA DI PRODUZIONE:	La Morra
ESPOSIZIONE E ALTTUDINE:	collina esposizione sud-ovest
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	sabbioso a media e alta collina
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	contropalliera con potatura guyot
RESA ETTARO:	100 ql/ha
EPOCA DI VENDEMMIA:	2 ^a decade di ottobre
GRADO ALCOLICO:	13% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16-18° C
FORMATI DISPONIBILI (litri):	0,75

SCHEDA TECNICA

Vinificazione e affinamento: la vinificazione è condotta in vasche d'acciaio a temperatura controllata (28-30°C). La macerazione dura 8-10 giorni e successivamente l'affinamento è fatto in acciaio con progressivo e sapiente utilizzo di ossigeno;

Affinamento in bottiglia: 6 - 7 mesi;

Capacità di invecchiamento: 5 - 6 anni;

Conservazione consigliata: bottiglie coricate al buio in cantina fresca e asciutta.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino brillante con riflessi granati appena accennati;

Profumo: ampio e persistente caratteristico ma anche evidentemente tenue e delicato che ricorda la viola, il lampone che si accentua e perfeziona con l'invecchiamento;

Sapore: sapore elegante, morbido ed armonico da cui spicca una leggera tannicità tipica dei grandi nebbioli. Delicato sentore amarognolo finale, ottima persistenza e morbidezza finale.

ABBINAMENTI

Carni bianche, arrosto, stufati, stracotti, bolliti, formaggi stagionati, preparazioni a base di tartufo.