

Langhe Nebbiolo Filari Corti

Zona di origine:

La Morra, Alba

Vitigno:

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento:

Diraspatura e pigiatura soffice.

Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata per prediligere l'estrazione di profumi freschi, contatto pellicolare agevolato da rimontaggi.

Fermentazione malolattica in acciaio e successivo spostamento in legno.

Invecchiamento in botte grande per circa 6 mesi e imbottigliamento a fine estate.

Amiamo un invecchiamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima di mettere in vendita il nostro Nebbiolo.

Profumo:

Fine e profondo, con note di frutta rossa fresca e violetta

Sapore:

Buona struttura, gradevole freschezza, tannino marcato ma di lieve persistenza

Colore:

Granato