



## Langhe Doc Nebbiolo

### CARATTERISTICHE DI DEGUSTAZIONE

**Alla vista:** rosso granato con intensità variabile in relazione all'annata.

**Al naso:** delicato e gradevole, ha come note predominanti il lampone e la viola, con l'invecchiamento si impongono profumi secondari molto simili a quelli del Barolo.

**Al palato:** vino che grazie alla sua eleganza sopperisce alla minore struttura rispetto al fratello maggiore Barolo e si presenta completo e con un'accattivante armonia.

È consigliabile caraffarlo e berlo a temperatura di **18-20° C.**

Vino da tutto pasto, si esprime al meglio quando è abbinato a piatti ricchi e saporiti, dalle paste fresche condite con ricchi sughi di carne o verdura, a piatti di carni rosse, alla griglia o arrosto. Ottimo anche con i formaggi, da quelli a pasta molle a delicati erborinati.

### VIGNETO

Prodotto con uve Nebbiolo provenienti da vigneti siti in Serralunga d'Alba.

**Altitudine:** 340 m s.l.m.

**Superficie totale:** 2,1 ettari.

**Tipologia del terreno:** calcareo.

**Sistema d'allevamento e densità d'impianto:** Guyot tradizionale con circa 5.500 viti per ettaro.

**Resa per ettaro:** 65 quintali.

**Età media delle viti:** nelle grandi annate vengono utilizzati solo i vigneti giovani (fino al loro decimo anno), mentre in millesimi più deboli si aggiungono quelli che non arrivano ad esprimere complessità da noi giudicate sufficienti a vestire l'etichetta Barolo.

**Vendemmia:** manuale, effettuata nella seconda metà di ottobre.

**Prima annata di produzione:** 1970.

**Totale bottiglie prodotte:** tra 15.000 e 30.000 da 0,75 lt, in relazione all'annata

**Gradazione alcolica:** 13-14,0% Vol., in relazione all'annata.

**Vinificazione e invecchiamento:** vino classico, prodotto con fermentazione e macerazione di media durata (8-10 giorni), simili a quelle del Barolo. Invecchia in botti tradizionali per più di 1 anno e durante tutto il suo ciclo produttivo si pone la massima attenzione a tutti i dettagli in grado di donare eleganza e morbidezza ad un Nebbiolo giovane.

**Note:** È il nostro prodotto che permette di "approcciare" le grandi emozioni offerte da un importante vino di Langa frutto esclusivamente di uve Nebbiolo. Una maggiore immediatezza e bevibilità, permettono di avvicinarsi a questo bicchiere senza il "timore reverenziale" che si è soliti riconoscere al Barolo.