

BORGOGNO

Dal 1761



LANGHE NEBBIOLO DOC

Nome prodotto: LANGHE NEBBIOLO DOC

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Langhe

Esposizione e altitudine: sud/sud-est

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: dal 15 settembre al 05 ottobre

Temperatura di servizio: 18 °C

Scheda tecnica

Il Langhe Nebbiolo è un vino che regala emozioni anticipate, è un po' come un piccolo del Barolo, già 3 anni prima ti fa immaginare come potrebbe essere il futuro Barolo.

Fermentazione di circa 15 giorni a temperature basse, 24-28 °C, leggere pressature e un affinamento in grandi botti in rovere di Slavonia per 10 mesi, a temperatura naturale di 18 °C, infine un affinamento di circa 3 mesi in bottiglia. Questo procedimento classico permette il mantenimento di freschezza e fragranza di frutta e spezie, in un vino da bere, profumato di tipicità ed elegante come la sua terra.

Abbinamento perfetto

Crediamo che consigliare con cosa bere i nostri vini sia sbagliato, ognuno ha le sue idee e i suoi piaceri, ma possiamo consigliarvi con chi berlo. Bevetelo con tutti!



A campaign financed according to EC Regulation N. 1308/13

Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE N. 1308/13

www.borgogno.com

