



Langhe DOC Nebbiolo BricdelBaio

Dalla selezione dei nostri vigneti otteniamo questo nebbiolo importante, sintesi dalle diverse uve aziendali e della nostra filosofia produttiva.

Denominazione: Langhe DOC Nebbiolo

Vitigno: Nebbiolo 100%

Anno di impianto dei vigneti: 2001

Tipo di terreno: marne grigie e blu, calcareo-sabbiose

Esposizione: Ovest

Vendemmia: all'inizio di ottobre

CARATTERI ORGANOLETTICI

colore rosso granato caratteristico; profumo delicatamente fruttato che ricorda i piccoli frutti di bosco e la confettura di lamponi; sapore secco, caldo, armonico, di persistenza piacevolmente tannica.

ABBINAMENTI IDEALI

ideale compagno della gastronomia piemontese, dalla carne cruda battuta al coltello ai tagliolini al ragù di carne, si addice perfettamente alle carni alla griglia e al roastbeef o ai formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18°C





CONSERVAZIONE

elegante e raffinato, è pronto per il consumo dopo 1 anno e mezzo dalla vendemmia, ma continua a crescere fino a 10 anni. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante.

Azienda Agricola Ca' del Baio
Via Ferrere, 33 - 12050 - Treiso (CN) - Italy
Tel. e Fax: +39.0173.638219
cadelbaio@cadelbaio.com
www.cadelbaio.com



CA' DEL BAI0

