

Clóde

LANGHE DOC NEBBIOLO



IN VIGNA

DenominazioneLanghe Nebbiolo Doc
Vitigno100% Nebbiolo
VignetoUve provenienti da vigneti diversi
Estensione e comune0,60 ettari; Vezza d'Alba
e Santo Stefano Belbo
SuoloArgilloso con marne sabbiose
Età media delle viti40 anni
Esposizione e altitudineEst, Ovest; 350 metri
Resa per ettaro70 ql /Ha
Densità (ceppi/ha)5.500
Sistema di allevamentoGuyot
Metodi di difesaLotta antiparassitaria integrata
ad impatto ambientale controllato
ConcimiLetame naturale
DiserboMeccanico
VendemmiaManuale in cassetta con selezione
in vigna

IN CANTINA

VinificazioneMacerazione e fermentazione
da 10 a 15 giorni in vasche di acciaio
a temperatura controllata
Affinamento4 mesi in acciaio, 11-12 mesi in barrique
(75%) e tonneau (25%),
12 mesi in bottiglia
FiltrazioneNon si ricorre a filtrazione

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino con riflessi granati di media intensità. Al naso è intenso e delicato con sentori di violetta, spezie e frutta matura. In bocca è asciutto e morbido dal gradevole equilibrio, fine e armonico.

A TAVOLA

È consigliato stappare la bottiglia qualche ora prima della beva. Ottimo con pasta fresca all'uovo, risotti, selvaggina e formaggi stagionati. Temperatura di servizio suggerita 17-18 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT