

Langhe D.O.C. Nebbiolo

IL VINO DELLA GIOIA  
*the wine of joy*

# NEBIAS

Vigneto: Nebbiolo  
Regione: Piemonte  
Denominazione: DOC  
Esposizioni: sud, sud ovest  
Terreno: arenario (calcare, argilla, sabbia)  
Altitudine: circa 300 mt  
Età media: 20 anni  
Produzione: 80q/ha  
Vendemmia: inizio ottobre, uve raccolte a mano e messe in cassette.  
Vinificazione: macerazione cappello galleggiante per circa 12 giorni in vasche di cemento.  
Affiancamento: in vasche di cemento per almeno 6 mesi con una piccola percentuale in legno.  
Conservazione e durata: bottiglia coricata, oltre 5 anni.  
Profilo organolettico: colore rosso rubino. Al naso presenta un profumo intenso con note floreali. In bocca è morbido, armonico, lievemente tannico.  
Temperature di servizio: 16°C  
Grado alcolico: 13.5% vol  
Abbinamenti: accompagna primi piatti, secondi selvaggina e formaggi.  
Bottiglie/cartone: 6 bottiglie.

