

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.

