Langeh Nebbiolo

petali di rosa essicati, frutti di bosco e prugne...

Denominazione:	Langhe Nebbiolo DOC
Annata:	2013
Vitigno:	100% Nebbiolo
Gradazione alcolica:	14%
Riconoscimenti ricevuti:	
Produzione:	36.000 bottiglie l'anno
Resa per ettaro:	2.500 bottiglie
Prima annata:	2004

Vigneto

Nome/collocazione geografica:	Starderi, Neive
Tipologia del terreno:	calcareo
Età media del vigneto:	19-22 anni
Altitudine media:	270 metri slm
Estensione del vigneto:	15 ettari
Caratteristiche speciali:	esposizione sud metodo di coltivazione: agricoltura sostenibile senza uso di pesticidi e diserbanti

Vinificazione

Periodo di vendemmia:	inizio a metà ottobre
Cantina:	LA SPINETTA, Castagnole delle Lanze
Fermentazione:	fermentazione alcolica per 7-8 giorni in rotofermentatori con il controllo della temperatura, fermentazionemalolattica in barriques
Affinamento:	affinamento in barriques di rovere francese di media tostatura di secondo passaggio per 12 mesi
Imbottigliamento:	il vino viene trasferito in vasche d'acciaio dove rimane per 2 mesi prima dell'imbottigliamento, ulteriori 12 mesi in bottiglia
Accorgimenti:	nessuna filtrazione né chiarifica
Disponibilità:	3 anni dopo la vendemmia

Descrizione del vino

Colore:	rosso rubino
Bouquet:	sentori di petali di rosa essicati, frutti di bosco e prugne
Palato:	equilibrato e potente, svela tannini setosi ed un lungo finale

Evoluzione:	15 anni
Formati disponibili:	375 ml, 750 ml e Magnum
Abbinamenti:	ideale con carne grigliata, piatti di carne e selvaggina
Sistema di allevamento:	Guyot
Acidità totale:	5,6%
Residuo zuccherino:	0
pH:	3,6
Servizio di temperatura:	16/17 °C
Bicchiere consigliato:	Burgundy

LA SPINETTA S.S. - VIA ANNUNZIATA 17 - 14054 CASTAGNOLE LANZE ITALY
TEL: +39 0141 87 73 96 - FAX: +39 0141 87 75 66 - mail: info@la-spinetta.com
www.la-spinetta.com