



## Langhe Nebbiolo DOC Regret

Il Nebbiolo, uno tra i più grandi vitigni del mondo, è il principe della viticoltura albese. La Doc Langhe è la più estesa delle denominazioni d'origine albesi. Il suo territorio racchiude in sé tutte le altre doc della zona: comprese anche tre delle più nobili docg italiane: il Barolo, il Barbaresco e il Roero. Da queste colline l'azienda Monchiero Carbone da alcuni anni seleziona le qualità di uve Nebbiolo, che per fragranza e struttura sono ideali per la produzione di un vino che possa esprimere appieno sin dal primo anno le caratteristiche di questo grande vitigno. Le uve destinate alla produzione del "Regret" vengono fermentate con la classica tecnica piemontese che prevede una macerazione sulle bucce di almeno 15 giorni. Finita la fermentazione il vino viene svinato e posto in barriques, dove avviene la fermentazione malolattica e dove rimane per un periodo di affinamento della durata di circa sei mesi. Nella tarda primavera viene imbottigliato e dopo un riposo di alcuni mesi nella tranquillità delle nostre cantine è pronto per essere apprezzato dalla nostra clientela. Il "Regret" ha una gradazione alcolometrica di 13 gradi, un profumo floreale e fruttato tipico del vitigno, un gusto armonico ed esteso grazie al perfetto equilibrio espresso dai suoi tannini.

**Zona di produzione:** versante sud ovest della collina situata nel Comune di Canale. **Altitudine:** 350 metri slm.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** secco di collina.

**Resa per ha.:** 8 ton.

**Gradazione alcolica:** 12,5-13

**Formati Btg.** 0,750 lt e 0,375 lt

**Colore:** la veste ha una tonalità rubino poco intensa e giovane.

**Olfatto:** è un insieme di grande finezza che mette fianco a fianco le note varietali di lampone e fragolina di bosco e quelle floreali più specifiche della zona del Roero.

**Gusto:** ad un corpo medio, contraddistinto da una buona acidità e dalla raffinatezza dei tannini, la bocca abbina un finale armonioso, vibrante e scattante.

**Abbinamenti:** la finezza tannica di questo nebbiolo ben si sposano con i primi piatti al sugo di carne.