



LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

VIGNA

Area di produzione: Comune di La Morra

Vitigno: Nebbiolo

Varietà: clone michet e lampia

Esposizione solare: sud , sud-est, sud-ovest

Ceppi per ettaro: 4.000

Tipo di allevamento: guyot

Terreno: argilloso, calcareo

Vendemmia: ottobre

VINIFICAZIONE

L'uva appena raccolta e selezionata in vigna viene trasportata in cantina dove viene rapidamente diraspata, pigiata sofficemente e mandata nelle botti termocondizionate per la fermentazione. Essa avviene a temperatura controllata tra i 25-27° per circa 8-12 giorni durante i quali vengono effettuati rimontaggi periodici in modo da estrarre dalle bucce il colore e tutti gli oligoelementi contenuti nelle bucce stesse. Quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol il vino viene svinato e travasato nelle stesse botti termocondizionate ad una temperatura di circa 20° permettendo così l'avvio spontaneo della fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

L'affinamento avviene in botti di acciaio inox e di rovere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Profumo intenso etereo e gradevole con note floreali, fruttate e con sentori di spezie e rovere. Sapore pieno, elegante e austero di buon corpo e con tannini morbidi e avvolgenti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina perfettamente alle con primi piatti importati come i classici ravioli di carne e tajarin, alle pietanze di carni rosse, bollite e brasate. E compagno ideale della selvaggina e di tutti formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol