

Clóde

LANGHE DOC NEBBIOLO



IN VIGNA

Denominazione	Langhe Doc Nebbiolo
Vitigno	100% Nebbiolo
Vigneto	Uve provenienti da vigneti diversi
Estensione e comune	0,60 ettari; Vezza d'Alba e Santo Stefano Belbo
Suolo	Argilloso con marne sabbiose
Eta' media delle viti	40 anni
Esposizione e altitudine	Est, Ovest; 350 metri
Resa per ettaro	100 ql /Ha
Densità (ceppi/ha)	5.500
Sistema di allevamento	Guyot
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Concimi	Letame naturale
Diserbo	Meccanico
Vendemmia	Manuale in cassetta con selezione in vigna

IN CANTINA

Vinificazione	Macerazione e fermentazione da 10 a 15 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata
Affinamento	4 mesi in acciaio, 11-12 mesi in barrique (75%) e tonneau (25%), 12 mesi in bottiglia
Filtrazione	Non si ricorre a filtrazione

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino con riflessi granati di media intensità. Al naso è intenso e delicato con sentori di violetta, spezie e frutta matura. In bocca è asciutto e morbido dal gradevole equilibrio, fine e armonico.

A TAVOLA

È consigliato stappare la bottiglia qualche ora prima della beva. Ottimo con pasta fresca all'uovo, risotti, selvaggina e formaggi stagionati. Temperatura di servizio suggerita 17-18 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLOT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT