

# Clóde

## LANGHE DOC NEBBIOLÒ



### IN VIGNA

Denominazione .....	Langhe Doc Nebbiolò
Vitigno .....	100% Nebbiolò
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 .....	Mecanico
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 CARLÒT

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