

LANGHE NEBBIOLO

Denominazione di Origine Controllata



ORIGINE Italia – Sud Piemonte – provincia di Cuneo
TIPO Secco
VARIETA' DI UVA 100% Nebbiolo

TIPO DI TERRENO Calcareo – Argilloso

VINIFICAZIONE La vendemmia delle uve si svolge tra il terzo e il quarto trimestre. Le uve accuratamente selezionate vengono pressate con attrezzature speciali. Il mosto viene quindi inviato a serbatoi di acciaio dove viene fatto fermentare per circa 15 giorni alla temperatura di circa 27°C. Durante questa fermentazione, la temperatura elevata unitamente alla lunga durata, consentono lo sviluppo di elementi tannici, che con gli altri elementi nobili e un'acidità adeguata formano il primo prodotto pronto all'invecchiamento.

INVECCHIAMENTO Questo vino non necessita di un particolare invecchiamento. Pur essendo un Nebbiolo 100%, può essere piacevolmente bevuto già dopo alcuni mesi dalla vendemmia (in genere dai 6 mesi), mantenendo così tutta la freschezza dei profumi e dei gusti, ma con una solida struttura e corpo armonico.

IMBOTTIGLIAMENTO
Dopo 6 mesi dalla vendemmia.

COLORE Rosso rubino con lievi riflessi aranciati tipici del Nebbiolo.
AROMA I profumi sono caratteristici, eterei ed eleganti con note di rosa e frutti rossi.
GUSTO In bocca si presenta fine, sapido e persistente nel finale.

ALCOHOL 13% VOL
ACIDITA' TOTALE 5,15 g/l
PH 3,50
ZUCCHERI 1,00 g/l

ABBINAMENTI
Ottimo con portate a base di carne, come tagliate ed arrosti, pasta con ragù e formaggi stagionati.

CONSIGLI DI SERVIZIO
Servire ad una temperatura di 18-20°C.

CONSERVAZIONE Conservare in luogo fresco e asciutto. Può essere custodito anche per 5-10 anni.



MANFREDI
VINI DAL 1918

www.manfredicantine.it

MANFREDI Aldo & C. S.r.l. Via Torino, 15 12060 FARIGLIANO (CN) ITALIA
Tel. +39 0173 76666 +39 0173 736011 +39 0173 736022 | Fax +39 0173 76690
P.IVA/C.F. 00588400044 Azienda con Sistema Qualità Certificato ISO 9001, ISO 22000, IFS Food