

# LANGHE NEBBIOL

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 attrezature 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, eterici 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](http://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