



LANGHE D.O.C. NEBBIOLO 2023



Denominazione: Langhe D.O.C. Nebbiolo

Vitigno: 100% Nebbiolo

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione dei vigneti: Sud-Ovest

Altitudine: 210 m.s.l.m.

Composizione del suolo: suolo calcareo-marnoso con venature di sabbia

Grado alcolico: 12.5% vol.

Vendemmia: La vendemmia si svolge a fine settembre. La raccolta è manuale con un'accurata selezione dei grappoli.

Vinificazione: delicata pigia-diraspatura. Vinificazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Macerazione per circa 10 giorni con delicate follature e rimontaggi

Affinamento: minimo 6 mesi in vasche di acciaio inox, più un ulteriore affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

Descrizione: il colore è un delicato rosso rubino con le sfumature tipiche di questo vino. Il bouquet sprigiona sentori floreali e fruttati prevalentemente di frutti rossi e viola. All'assaggio emerge la tipica freschezza di un Nebbiolo con suoi caratteristici tannini, elegante e ben equilibrato.

Potenziale di invecchiamento: 3-5 anni

Temperatura di servizio: 16°C

Formati: 0.75 L

Chiusura: Tappo tecnico



Appellation: D.O.C.

Grapes: 100% Nebbiolo

Vine growing method: Guyot

Vineyard exposure: West

Altitude: 200 AMSL

Soil composition: Withe soil with calcareous-marly with veins of sand.

Alcohol content: 12.5% vol.

Harvest: The grape harvest takes place in the last week of September. Grapes harvested by hand with careful selection of bunches directly on the plant.

Vinification: Further sorting of the grapes on the selection tables followed by a delicate de-stemming pressing. Vinification in stainless steel at controlled temperature between 28 and 32 ° C. Maceration for about 10 days with frequent punching down and gentle wetting of the cap.

Refinement: minimum 6 months in stainless steel tank plus a further of bottle aging before being put on the market.

Description: Ruby red color. The bouquet is fresh, rich in fruits and floral fragrances, and strong hot spicy hints. In the mouth it is elegant, characterized by its completeness, balance and beautiful silky tannins.

Aging potential: 3-5 years

Service temperature: 18°C

Format: 0.75 L

Closure: Technical cork