

L A N G H E N E B B I O L O

DOC



Nebbiolo



Colline delle Langhe



Suoli ricchi di calcare e sabbia



250-400m slm



Guyot
4.500 ceppi/ha



I- II decade
di ottobre



13,5% vol



15-16 °C



0,75 L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: ottenuto con fermentazione tradizionale effettuata in tini di acciaio inox a cappello galleggiante, con una durata media di 7-8 giorni a temperatura controllata (28 °C).

Affinamento: avviene nel legno per alcuni mesi e successivamente in bottiglia per un periodo di almeno 2-3 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bevuto giovane, presenta fragrante la piacevolezza della spontaneità e della sorpresa: nel suo bouquet, nel suo colore, nel suo corpo generoso e vellutato questo Langhe Nebbiolo esprime tutta la tipicità del regale vitigno da cui si origina. Più in là negli anni assume colore granata con accentuate tonalità aranciate, e profumi più intensi di fiori appassiti, come la rosa e - soprattutto - il geranio. Il sapore è caldo, morbido, pieno, vellutato e armonico, di buona persistenza.

ABBINAMENTI

Ideale l'accostamento a primi piatti saporiti, secondi di carne, formaggi di media stagionatura.



L A N G H E N E B B I O L O

DOC



Nebbiolo



Hills of the Langhe



High limestone and
marl content soil



Mid-hillsides' vineyards



Guyot
4.500 ceppi/ha



First-second days
of october



13,5% vol



15-16 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: it is made in a traditional way, with a 7-8 day floating cap fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature (28° C).

Ageing: the ageing goes on in wood for at least 8 months and then in the bottle for at least 2-3 months.

TASTING NOTES

When young, it features a fragrance which is wonderfully spontaneous and full of surprise: in its bouquet, colour, and generous, velvety body this Langhe Nebbiolo brings out all the typical qualities of the magnificent vine it is made from. With the time its colour becomes garnet-red with strong orange hues, and its nose achieves more complexity, showing notes of withered flowers, such as roses and, above-all, geraniums. In the mouth it is warm, soft, full in flavour, velvety, well-balanced and lingering.

PAIRINGS

Ideal with savory pasta dishes, meats and medium-mature cheeses.

