




P E N S I E R O

LANGHE NEBBIOLO
DOC
CIABÒT SAN PIETRO



Pensiero è la nostra coscienza enoica, che racconta le idee, i concetti, l'immaginazione, la critica, il giudizio e i desideri della nostra terra, dalla quale nasce questo vino. Un Nebbiolo sincero, fine, ricco di spezie e fiori

 Nebbiolo	 Vigneti di media collina	 I-II decade di Ottobre	 0,75 L
 Langhe e Roero	 Esposizione sud/sud-ovest	 13,5 % vol	
 Terreni sciolti in cui predominano sabbie gialle stratificate a banchi di marne calcaree miste a sabbia	 Sistema: guyot 4.500-5.000 ceppi/ha	 16-18 °C	

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: fermentazione con macerazione per 10-12 giorni a temperatura di 28° C.

Affinamento: in barriques e botti di rovere di Allier per 12 mesi e successivamente in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Si caratterizza per la fragranza, annunciata già dal colore rosso rubino con leggeri riflessi graniti. Al profumo, note che ricordano la viola e i piccoli frutti del sottobosco. In bocca il vino è caldo e piacevolmente dolce. Tannini fini e persistenti.

ABBINAMENTI

Ottimo in compagnia di secondi piatti di una certa importanza, preferibilmente a base di carne, anche non troppo elaborati, salumi e formaggi di media stagionatura.

P E N S I E R O

LANGHE NEBBIOLO
DOC
CIABÒT SAN PIETRO



Nebbiolo



Langhe e Roero



Loose soil with predominant sands
Yellow stratified to marble benches
Limestone mixed with sand



Mid-hillsides' estate vineyard



South/
south-west



System: guyot
4.500-5.000 ceppi/ha



First, second
ten days
of October



13,5 % vol



16-18 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: fermentation with maceration for 10-12 days at a temperature of 28° C.

Ageing: in barriques and casks (oak from Allier) for 12 months followed in the bottle.

TASTING NOTES

It is characterized by the fragrance, already announced by the ruby red color with garnet highlights. To the scent, notes that recall the purple and the small fruits of the undergrowth. In the mouth the wine is warm and pleasantly sweet. Tannins fine and persistent.

PAIRINGS

Excellent with fairly demanding main courses, preferably meat-based without being over-elaborate, and with cold cuts and medium-mature cheeses.