



LANGHE NEBBIOLO DOC

DENOMINAZIONE: Langhe Nebbiolo DOC;

VITIGNO: 100% Nebbiolo;

COMUNE DI PRODUZIONE: Treiso;

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: sud, sud-ovest; 350m s.l.m. ;

TERRENO: calcareo con sabbia;

METODO DI ALLEVAMENTO: guyot;

RESA PER ETTARO: 65HL/ha;

FERMENTAZIONE: acciaio inox con rimontaggi giornalieri per 20 giorni;

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%;

PRODUZIONE: circa 15000 bottiglie;

ETA' DELLE VIGNE: 10 - 20 anni;

VENDEMMIA: Ottobre;

AFFINAMENTO: 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 HL;

TASTING NOTES: Giovane, austero ed intenso, un nebbiolo che rispecchia le vere caratteristiche di questo vitigno: tannini taglienti e avvolgenti al primo impatto ma poi dolci al palato, lunghi e persistenti nel gusto. Da apprezzare anche leggermente fresco a tutto pasto.

