

Langhe Nebbiolo

Denominazione di origine controllata



- **Nome** : Langhe Nebbiolo
- **Tipologia del vino** : Rosso corposo
- **Nome del vigneto** : Bastia, Tanone, Camestri
- **Collocazione ed esposizione geografica** : Comune Vezza d'Alba e Comune di Canale. Il terreno è esposto a sud/ovest
- **Terreno** : calcareo sabbioso con pendenza del 30%
- **Vitigno** : Nebbiolo 100%
- **Resa per ettaro** : 60 quintali d'uva
- **Metodo d'allevamento** : controspalliera a Guyot con capo a frutto di 8-10 gemme
- **Data di vendemmia** : inizio Ottobre. La vendemmia è effettuata a mano in cassette di plastica forate da 20 Kg.
- **Metodo di vinificazione** : pigiatura con diraspatura, macerazione 10/12gg. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox
- **Maturazione** : botti di rovere
- **Colore** : rosso rubino poco intenso
- **Profumo** : fine, con note di fragoline di bosco e note floreali di violetta tipiche del vitigno nebbiolo coltivato nei terreni sabbiosi del Roero
- **Sapore** : buon corpo, fine, elegante con un'ottima beva
- **Abbinamenti** : primi e secondi a base di carne
- **Temperatura di servizio** : 16° - 18° C
- **Conservazione e durata** : oltre 5 anni a bottiglia coricata
- **Capacità bottiglie** : 0,75 Lt., 1,5 Lt e 0,375 Lt.

