



LANGHE NEBBIOLO

Esposizione: sud-sud est.

Altitudine: 350 mt.

Età media delle viti: 30 anni.

Forma di allevamento: Guyot classico.

Fermentazione: fermentini di acciaio con controllo della temperatura.

Affinamento: botti di rovere francese da 20-25 hl e tonneaux da 5 hl per 18 mesi, in seguito in bottiglia per almeno sei mesi.

IL VINO

Ottenuto da uve Nebbiolo da Barolo grazie ad una vinificazione più breve e ad un periodo di invecchiamento limitato. Si presenta rosso rubino, con sentori fruttati ed erbacei, al palato è pieno ed armonico.

Ottimo sul formaggi a media stagionatura e sugli affettati. Servire sui 16-17 gradi.

Può evolvere ottimamente per 5-7 anni.