

LANGHE NEBBIOLO

Denominazione di origine controllata



VIGNETO:

Foglio 3 - Partic. 240 / Alt: 410m

Esposizione: ovest

Impianto: 1969

COMUNE:

Sinio

VITIGNO:

100% nebbiolo

VENDEMMIA:

manuale

VINIFICAZIONE:

in seguito alla diraspa-pigiatura delle uve si lascia il mosto e le bucce a contatto a freddo per circa 30 ore, dopodichè la fermentazione viene a temperatura controllata in vasche di acciaio. La macerazione dura circa 15 giorni.

AFFINAMENTO IN LEGNO:

un anno in botti di rovere di Slavonia. In bottiglia per alcuni mesi.

CARATTERISTICHE:

si presenta con un colore rosso rubino brillante che si attenua con l'invecchiamento. Il suo profumo è delicato, fruttato e ricorda il lampone e la viola. Di sapore asciutto, che con l'affinamento diventa morbido, vellutato e di buona persistenza.

ABBINAMENTI:

si abbina molto bene con i piatti di carne rossa, selvaggina e arrosti. Ottimo con la carne grigliata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 °C.