

LANGHE NEBBIOLO DOC

PODERI



Prodotto con uva nebbiolo al 100 %

Terreno : franco sabbioso, calcareo

Esposizione : sud sud - ovest

Forma di allevamento : Guyot classico a contro spalliera

Vinificazione : in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, macerazione delle bucce prolungata, svinatura e conseguente fermentazione malolattica

Affinamento in legno di rovere per 12 mesi seguito da un affinamento in bottiglia di altri 6 mesi prima della commercializzazione.

Questa denominazione nasce il 27 maggio 1970 ed è, con il barolo ed il barbaresco, una delle doc più prestigiose ed importanti tesa a valorizzare questo grande vitigno capace di dare vini di grande longevità e piacevolezza.

L'esposizione molto favorevole di questo vigneto, l'alta densità di piante per ettaro nonché la particolare attenzione nella gestione del ciclo vegetativo fanno sì che l'uva arrivi a maturazione nel migliore dei modi, inoltre, le lunghe macerazioni e l'affinamento in legno di alta qualità fanno di questo vino un prodotto di alta gamma capace di regalare piacevolissime sensazioni organolettiche.

Colore di media intensità, brillante, vivo, rubino con lievi riflessi aranciati

Olfatto netto ampio con note di viola, ciliegia, cannella, liquirizia e cuoio

Gusto armonico pieno caldo leggermente asciutto con finale complesso e gradevole

Considerato vino importante di buona struttura si abbina bene ai piatti di carni rosse, cacciagione e formaggi di media stagionatura.

