

## LANGHE NEBBIOLO

*“Misterioso e tuttavia accogliente”*

*Vino dal colore rosso granato di media intensità, deve il suo nome al periodo di vendemmia, perché le sue uve vengono raccolte sempre in periodi più freddi e nebbiosi dell'autunno. La prima menzione del vitigno Nebbiolo risale al 12 ° secolo. Le nostre uve Nebbiolo sono coltivate sulle pendici sud-orientali dei nostri vigneti e sono accuratamente selezionati e raccolte a mano.*

**Tipo di uva:** Nebbiolo 100%

**Denominazione:** DOC

**Tipo di vino:** vino rosso secco

**Area di coltivazione:** Dogliani (CN)

**Resa media annuale:** Kg 9.000 di uva per Ha.

**Vinificazione:** Le uve vengono fatte fermentare per 8-10 giorni in vasche di legno grande da HL. 25 a temperatura controllata. Viene affinato in fusti di rovere per 8-9 mesi, assemblato e affinato ulteriormente in vasche di cemento fino all'imbottigliamento. A distanza di alcuni mesi le bottiglie possono essere commercializzate.

**Caratteristiche:** Intenso, con note fruttate che ricordano lamponi, mora e ciliegia, completate da equilibrati sentori floreali di violetta. Gusto pieno e armonico, con un tannino molto discreto e gradevole.

**Abbinamenti:** Ottimo per accompagnare primi molto ricchi e conditi, secondi piatti a base carne e verdure grigliate.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 ° C

**Gradazione alcolica:** Gr.14% (a seconda dell'annata)

**Acidità:** 5,5 g / l (a seconda dell'annata)

**Zuccheri residui:** 2 g / l (a seconda dell'annata)

