

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

Ottenuto selezionando le migliori uve di Nebbiolo dei nostri vigneti delle Langhe per ottenere un vino di grande struttura e freschezza nel rispetto della tradizione piemontese.

Tipo di Vino: Vino rosso in purezza di monovitigno, dai toni importanti e adatto a resistere nel tempo. Dal colore rosso granato, al naso presenta sensazioni piacevoli di rosa e frutti del sottobosco. Il gusto è totalmente secco, elegante, molto corposo e vellutato.

Vitigno: 100% Nebbiolo.

Vinificazione: Appropriate cure nella vinificazione a cappello emerso, con ripetuti rimontaggi giornalieri, in serbatoi d'acciaio termocondizionati ad una temperatura di 24-26° e gli opportuni travasi completano il ciclo produttivo di questo vino.

Tenore Alcolico: 13% - 13,5%Vol

Degustazione: 15°-18°C

Abbinamenti: Eccellente servito con risotti, carni arrosto o bollite, selvaggina e formaggi a media stagionatura.

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

Obtained by selecting the best Nebbiolo grapes of our vineyards in Langa. A fresh, well-structured wine typical of the Piedmontese tradition.

Wine: prestigious, mono-varietal red wine, ages well over time. Garnet red in colour, pleasant bouquet of rose and wild berries. The palate is dry, elegant, full-bodied and velvety.

Varietal: 100% Nebbiolo.

Winemaking: careful submerged cap fermentation with daily pumping over in temperature controlled steel vats at 24-26° and appropriate rackings.

Alcohol content: 13% - 13,5%Vol

Serving temperature: 15° - 18°C.

Food and wine pairing: excellent with risotto, roasts or stews, game and medium-aged cheeses.

