



## LANGHE NEBBIOLO

Denominazione di Origine Controllata

2012

**Vitigno | Grape variety:** nebbiolo 100%

**Terreno | Soil:** 38% argilla (clay), 47% limo (silt), 15% sabbia (sand)

**Età media vigneti | Average vineyard age:** 30 anni (years)

**Produzione media | Average production:** 70 q.li/ha

**Gradazione alcolica | Alcohol:** 13,85% vol.

**Acidità | Acidity:** 5,04 g/l

**Anidride solforosa tot | Sulphur dioxide:** 88 mg/l

**Estratto secco | Dry extract:** 26,7 g/l

**Vinificazione:** in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri e fermentazione a temperatura controllata, macerazione di 8 giorni

**Fermentazione malolattica:** consecutiva all'alcolica

**Affinamento:** in botti di rovere da 25 hl per 4 mesi ed in bottiglia per altri 2

**Colore:** brillante, rosso rubino, granato intenso con riflessi lievemente violacei

**Olfatto:** netto ampio con note di ciliegia, prugna confettura e lampone

**Gusto:** pieno, armonico, sapido, caldo con retrogusto persistente, gradevole e leggermente asciutto

**Abbinamento:** vino considerato da tutto pasto dà il meglio di sé con piatti leggeri e non troppo saporiti

**Vinification:** on the skins, fermentation at a controlled temperature with daily pumping of the must over the cap, and maceration for 8 days

**Malolactic fermentation:** following on from alcoholic fermentation

**Maturing:** 4 months in oak casks holding 25 hl, and 2 in the bottle

**Colour:** bright, intense, garnet ruby red with slightly purplish nuances

**Nose:** clear-cut and expansive, with hints of cherries, plum jam and raspberry

**Taste:** full-bodied, warm and round, savory with nice long, slightly dry aftertaste

**Pairings:** considered a wine for serving throughout a meal, it gives of its very best with light, not overly flavoursome dishes

temp: 20 °C | 75 cl. | 13,85% vol.

