



LANGHE NEBBIOLO

Denominazione di Origine Controllata

2013

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: 12,98% vol.

Acidità | Acidity: 6,52 g/l

Anidride solforosa tot | Sulphur dioxide: 79 mg/l

Estratto secco | Dry extract: 25,7 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 piccole botti 4 mesi e in bottiglia per altri 2 mesi

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 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. | 12,98% vol.

