

LANGHE NEBBIOLO DOC

Prodotto della selezione accurata di uve di vari vigneti dislocati a San Rocco Seno d'Elvio e del vigneto Cortine a Guarene. Il Langhe Nebbiolo si distingue come vino giovane, seppur con i tratti aristocratici tipici di questo vitigno. Il colore rosso rubino preannuncia, nei riflessi granata, l'evoluzione olfattiva e gustativa. Il profumo è intenso e ampio, con note fruttate e floreali a cui si aggiungono sfumature vinose, eteree e di spezie dolci che si fanno più marcate con il passare del tempo. In bocca il sapore è pieno, morbido e dal tannino delicato.

Il Langhe Nebbiolo si presta ad un discreto affinamento in bottiglia e, per le sue potenzialità evolutive e la sua buona struttura, si accompagna a primi piatti quali tagliatelle al ragù, risotto al castelmagno, e a secondi piatti quali arrosti e carni alla brace.

Formati disponibili: 75 cl



Vigneto: vari, sulle colline San Rocco Seno d'Elvio, in Alba e a Guarene, vigneto Cortine

Composizione: 100% Nebbiolo

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Vinificazione e Maturazione: pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio

Il vino evolve circa 6-8 mesi in vasche d'acciaio, segue affinamento di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate.

Gradazione alcolica: 13-13,5%

Colore: rosso rubino con riflessi granata.

Profumo: ampio e fragrante, abbastanza complesso con note fruttate di lampone, fragola selvatica e confettura di susine, profumo floreale di geranio ed accenti speziati di chiodi di garofano.

Sapore: pieno e completo, dal tannino delicato.

Abbinamento: da abbinare sia a primi di buona struttura che a secondi non troppo elaborati.