

# LANGHE NEBBIOLO DOC AIMAN



Le terme piémontais Aiman rappelle la douceur et les sensations douces qui, dans ce cas, caressent le palais dans une gorgée nouvelle et raffinée.

Le nouveau millésime 2020 présente le Langhe Nebbiolo sous une forme et un concept de vin en partie renouvelés: les arômes variétaux renforcés par la fermentation à basse température restent intenses et fins, mais la vraie nouveauté est l'affinage en grands fûts. Les tanins s'adoucissent et sont bien intégrés dans une gorgée élégante et douce de fleurs et de fruits, égayée par la fraîcheur typique du Nebbiolo.

Formats disponibles: 75 et 150 cl

**Vignoble:** divers, sur les collines de San Rocco Seno d'Elvio dans la municipalité d'Alba et Guarene nel Roero

**Cépages:** 100% Nebbiolo

**Période de vendange:** dix premiers jours d'octobre

**Vinification et Maturation:** pressurage des grappes, fermentation et macération en cuves inox. Le vin évolue pendant environ 6 à 8 mois dans de grands fûts de chêne de Slavonie. S'ensuit un affinage en bouteille reposant dans des caves souterraines.

**Degré d'alcool:** 13-14%

**Couleur:** rouge rubis aux reflets grenat

**Arôme:** ample et parfumé, assez complexe avec des notes fruitées de framboise, de fraise des bois et de confiture de prunes, un parfum floral de géranium et des accents épicés de clou de girofle.

**Goût:** ample et complet, avec des tanins délicats.

**Accord mets et vins:** Il peut être associé aussi bien à des premiers cours bien structurés qu'à des seconds cours pas trop élaborés.