

LANGHE NEBBIOLO DOC AIMAN



Il termine piemontese Aiman richiama la morbidezza e le sensazioni soffici che, in questo caso, accarezzano il palato in un sorso nuovo e (r)affinato.

La nuova annata 2020 presenta il Langhe Nebbiolo nella veste e nella concezione del vino in parte rinnovati: restano intensi e fini gli aromi varietali esaltati dalla fermentazione a basse temperature, ma la vera novità è l'affinamento nelle grandi botti.

I tannini si addolciscono e sono ben integrati in un sorso elegante e morbido di fiori e frutta, vivacizzato dalla freschezza tipica del Nebbiolo.

Formati disponibili: 75 e 150 cl

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

Composizione: 100% Nebbiolo
Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Vinificazione e Maturazione: pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox. Il vino evolve circa 6-8 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia. Segue un affinamento in bottiglia coricata in cantine interrate.

Gradazione alcolica: 13-14%

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.