

Bajaj



# LANGHE NEBBIOLO DOC





**Denominazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Zona di produzione:** Monforte Roero

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Profumo fine e delicato, con sentori che ricordano il lampone, la mora, la ciliegia ed una leggera nota di viola

**Gusto:** in bocca emerge un tannino morbido ed elegante, tipico dei terreni sabbiosi del Roero.

**Abbinamenti:** si sposa perfettamente con formaggi a lunga stagionatura, primi di pasta ripiena o con condimenti sostanziosi e secondi di carne tipici del Piemonte quali brasati ed arrosti.

**Temperatura di Servizio:** 18 °C / 21 °C

**Vita media del Vino:** Vino che esprime piacevolezza già nei primi anni di vita. Acquista eleganza e corpo con invecchiamento anche fino a 10 anni.

**Produzione annua media:** 3000 bottiglie

**Storia:** Si tratta del più antico vitigno autoctono a bacca nera del Piemonte. Il suo nome deriverebbe dalla "nebbia": secondo alcuni perché la pruina che ricopre gli acini ricorderebbe proprio la nebbia; secondo altri perché la maturazione tardiva dell'uva spinge la vendemmia al sorgere delle prime nebbie autunnali.

Il Nebbiolo, conosciuto anche come "la regina delle uve nere", ha bisogno di cure attente. Giunge a maturazione piuttosto tardi (nella prima metà di ottobre). E' abbastanza sensibile alle oscillazioni termiche che permettono la completa maturazione delle bacche, ma la ricchezza di tannini della buccia richiede posizioni collinari ben esposte al sole, fra i 200 ed i 450 m s.l.m. , al riparo da gelate e freddi di primavera.

### Azienda Agricola Bajaj

MORETTI GIOVANNI – Via del Forno 4 – 12040 Monforte Roero (CN)  
Tel. e fax +39.0173.90346 | cell. 338.8164016 – 347.7030889 – 347.8866445  
E-mail: info@bajaj.it