

LANGHE NEBBIOLO DOC

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Monforte d'Alba

Vinificazione: diraspatura dell'uva fresca. Fermentazione in vasca di acciaio inox. Al raggiungimento del picco di temperatura, délestage in vasca di acciaio a temperatura controllata a 18 °C per una notte. Rimontaggi e follature solo durante la fase tumultuosa. Svinatura prima che tutto l'alcool venga svolto.

Affinamento: solo acciaio.

Vita media del vino: vino che esprime piacevolezza già nei primi anni di vita. Acquista eleganza e corpo con invecchiamento medio-lungo.

Temperatura di Servizio: 18-21° C

Colore: rosso rubino scarico

Profumo: profumo fine e delicato, con sentori che ricordano la ciliegia e la fragolina di bosco.

Gusto: in prima battuta, domina il palato la piacevolezza della frutta. In seguito emerge un tannino elegante, setoso e morbido, 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 arrostiti. Abbinamento da sogno con il cioccolato fondente artigianale.

