

Nome: Langhe Nebbiolo DOC

Vitigno: 100% Nebbiolo

Area di produzione: Neviglie (CN)

Tipo di terreno: calcareo

Esposizione: Ovest

Età delle viti: 25 anni

Metodo di raccolta: manuale durante la prima decade di Ottobre

Processo di vinificazione: soffice pigiatura, con macerazione delle bucce per circa 20 giorni in vasche d'acciaio a temperatura controllata

Affinamento: dura circa 18 mesi in botti di legno da 15 ettolitri e poi alcuni mesi in bottiglie coricate; questo vino si affina in fretta per la tavola e ha caratteri più giovanili rispetto al vino Barbaresco

Colore: rosso rubino con riflessi aranciati

Profumo: delicate note fruttate e floreali

Gusto: intenso , secco e di buon corpo

Abbinamenti gastronomici consigliati: si abbina perfettamente ai piatti della tradizione piemontese, come i primi di pasta, agnolotti, gli arrostiti, i bolliti e i formaggi tipici come le tume di Langa.