



Langhe D.O.C. Nebbiolo

Collocazione
Langhe

Varietà
100% Nebbiolo

Vigneto
Esposizione sud-ovest altitudine 263 m. s.l.m.

Vinificazione
Le uve vengono raccolte a mano, segue una pigiatura soffice, il mosto fermenta a contatto con le bucce per circa 15 giorni, con rimontaggi giornalieri.

Affinamento
Affina per alcuni mesi in barrique e tonneau di rovere francese.

Profumi
Si sentono note floreali di rosa canina, si percepisce una lieve speziatura con note di liquirizia e coriandolo.

Palato
Ottima trama tannica ben integrata che dona equilibrio e freschezza, con un'ottima persistenza.

Abbinamenti
Perfetto con carni rosse e tajarin al tartufo. (Temperatura di servizio: 14-16°C).

MINERDI

