



...vini del Piemonte



Langhe D.O.C. Nebbiolo

Denominazione: Langhe d.o.c. Nebbiolo

Vigneti: Comune di Neive - Rivetti

Vitigno: Nebbiolo 100%

Resa per ettaro: hl. 55

Esposizione: Est-Sud-Ovest

Terreno: sabbioso - calcareo

Forma di allevamento: Guyot

Fermentazione: con sistema di rimontaggio tradizionale, in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di 8-10 giorni

Maturazione: 12 mesi in botte di rovere di Slavonia da 30 hl.

Caratteristiche: colore rosso rubino con riflessi granata

Profumo: intenso e caratteristico del Nebbiolo

Sapore: avvolgente e morbido, molto persistente

Abbinamento: si adatta bene a tutto pasto, ideale per piatti di carni bianche e formaggi

Gradazione alcolica: 13,5%

Temperatura di servizio: 16-18° C.