



LANGHE NEBBIOLO

Nebbiolo DOC

REGIONE:
Piemonte

ZONA DI PRODUZIONE:
Langhe, zona DOC Langhe

DENOMINAZIONE:
Langhe Nebbiolo DOC

VITIGNO:
100% Nebbiolo



INVECCHIAMENTO:

In botti grandi da 50 hl di rovere francese per alcuni mesi



VINIFICAZIONE

Raccolta a mano in ottobre; dopo pigiatura soffice, fermentazione sulle bucce in cemento per circa 15 giorni con rimontaggi e délestage



AROMA E SAPORI

Aromi di violetta e rosa, profilo fruttato con note di ciliegia; struttura elegante e sanguigna, trama tannica fine e grande agilità di beva



ABBINAMENTI:

Molto versatile: sostiene piatti strutturati, merende e aperitivi



GIOVANNI ROSSO

CONVIVIO