

LANGHE NEBBIOLO

Densità d'impianto:	oltre 5000 piante/ha. .
Quota altimetrica:	350/400 m. slm.
Esposizione:	Nord, Nord-ovest
Vinificazione:	per esaltare le qualità di freschezza e fragranza la macerazione avviene a temperatura controllata tra i 25 e i 29° C per circa 5 giorni
Maturazione:	in piccole botti di rovere per 9-12 mesi.
Affinamento:	per alcuni mesi in bottiglia a temperatura controllata di 15° C.
Colore:	brillante, rosso rubino.
Profumo:	floreale, intenso e ampio.
Sapore:	caldo, sapido e vellutato grazie una moderata carica tannica.
Temperatura di conservazione:	dai 13° ai 15° C.
Temperatura di servizio:	16° C.
Abbinamenti:	antipasti caldi, primi con sughi di carne, arrostiti di carne bianca e rossa
Vendemmia:	2011
Bottiglie prodotte:	5.980 circa.

