

## LANGHE NEBBIOLO

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

