



LANGHE NEBBIOLO

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: Nebbiolo 85% - Merlot 15%

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Monforte d'Alba - sottozona Castelletto. Terreno di tipo Elveziano (fondi marini emersi, formati nel tardo Miocene, 10-12 milioni di anni fa) di medio impasto (limo, argilla e sabbia in percentuali bilanciate), ricco di sali minerali e calcare attivo.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO: Controspalliera potata Guyot, su colline di forte pendenza (40-50%) esposte a sud-est.

RESA PER ETTARO: 55 ettolitri.

VINIFICAZIONE: Nebbiolo e Merlot non maturano contemporaneamente, pertanto si impone una vinificazione separata. L'uva, raccolta a mano, è pigiata e poi diraspata; il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata in vasche termocondizionate e, dopo 8-10 giorni di macerazione, è svinato al termine della fermentazione.

AFFINAMENTO: I due vini così ottenuti, dopo aver terminato la fermentazione malolattica (in dicembre), passano in fusti di legno, dove si affinano separatamente per circa 12 mesi. Nel secondo inverno dopo la vendemmia, si procede all'assemblaggio e all'imbottigliamento dei vini.

CARATTERI ORGANOLETTICI: Il vivace granato con riflessi vernigli caratterizza un vino di grande nettezza olfattiva, ampio, con fragranza di frutta secca e lampone. Notevole equilibrio al palato, cui i tannini rotondi regalano sensazioni vellutate e sentori che si fondono con le percezioni olfattive.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Vino di buona struttura, bene si adatta a secondi piatti di carni sia rosse che bianche e a primi con sughi saporiti. E' compagno ideale di formaggi mediamente stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 gradi.

CONSERVAZIONE: Si consiglia di conservare la bottiglia coricata in luogo fresco e ventilato, proteggerla da qualsiasi fonte luminosa e lontano da rumori e vibrazioni.