




Langhe DOC Nebbiolo

Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Piemonte

"Un piccolo borgo antico con poche case e una chiesetta. Giacomo durante l'inverno, quando la natura della vigna si riposa, costruisce i carri per il trasporto con il cavallo del vino. Decora i raggi fino a farle apparire opere d'arte."

Vitigno: Nebbiolo

Vigneti

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Resa per ettaro: 7000 kg

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vendemmia: manuale

Vinificazione

Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 28/30°C

Durata di fermentazione: 12/15 giorni

Fermentazione malolattica a 20°C

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi granata

Profumo: intenso, con note di prugna secca e spezie

Sapore: asciutto, caldo e pieno

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti: arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati

Gradazione Alcolica: 13,5% vol

Durata: Ottimo nei 4 anni successivi alla vendemmia

