

DOSIO

Langhe D.o.c. Nebbiolo

Il Nebbiolo è un vitigno medievale intimamente legato al nostro territorio. Coltivato in Piemonte fin dal 1200, la storia narra infatti che il Re d'Inghilterra e duca d'Aquitania, Edoardo I, lo ricevette in regalo nel lontano 1272. Destinato a diventare parte della storia del nostro territorio, regala grandi vini che riflettono le caratteristiche e peculiarità della collina da cui proviene l'uva. Il nostro Langhe Nebbiolo è un vino dalla forte personalità, pieno, rotondo e armonico, capace di evolvere nel tempo, svelando nuovi lati della propria personalità.



Varietà: nebbiolo

Zona di produzione:

Monforte d'Alba in prossimità della località Perno

Altitudine: circa 350m

Composizione terreno:

terreno marnoso e ricco di arenarie

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: prevalentemente a sud

Vendemmia: manuale, ottobre



Colore: rosso rubino con

riflessi aranciati;

Olfatto: sensazioni floreali di petali di

rosa, viole e piccoli frutti;

Gusto: ottima persistenza che ricorda sfumature di scorza d'arancia con note terrose e minerali.



Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati ad una temperatura massima di 28°C con rimontaggi giornalieri per circa 10 giorni e successiva fermentazione malolattica;

Affinamento: in vasche di acciaio.



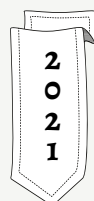
Temperatura: 16-18°C

Abbinamenti consigliati:

ideale con secondi di carne, cacciagione e formaggi stagionati. Perfetto inoltre con pasta e risotti fatti in casa.



Vino che si apprezza nei suoi primi anni ma che presenta anche eccezionali capacità di invecchiamento.



JAMES
SUCKLING
.COM
91/100