

Langhe D.o.c. Nebbiolo

Le Nebbiolo est un cépage médiéval étroitement lié à notre territoire. Cultivé dans le Piémont depuis le XIIIe siècle, l'histoire raconte que le roi d'Angleterre et duc d'Aquitaine, Édouard Ier, en reçut un pied en cadeau en 1272. Destiné à devenir une partie intégrante de l'histoire de notre région, il donne naissance à de grands vins reflétant les caractéristiques et particularités de la colline d'où provient le raisin. Notre Langhe Nebbiolo est un vin à la forte personnalité, plein, rond et harmonieux, capable d'évoluer avec le temps et de révéler de nouvelles facettes de son caractère.



Cépage: Nebbiolo

Zone de production: commune de La Morra

Altitude: environ 480 m d'altitude

Composition du sol: sol marneux et riche en grès

Mode de conduite: Guyot

Exposition: principalement sud

Vendange: manuelle, octobre



Vinification: éraflage-écrasement, macération en cuves thermorégulées à une température maximale de 28°C avec remontages quotidiens pendant environ 10 jours, suivie d'une fermentation malolactique;

Élevage: en cuves inox.



Robe: rouge rubis avec des reflets orangés;

Nez: sensations florales de pétales de rose, violettes et petits fruits;

Bouche: excellente persistance rappelant des nuances d'écorce d'orange avec des notes terreuses et minérales.



À servir à: 16-18°C

Accords mets-vin: idéal avec des plats principaux de viande, gibier et fromages affinés. Parfait également avec des pâtes et risottos faits maison.

Vino che manifesta la sua piacevolezza da giovane e che si presta anche ad un buon invecchiamento, acquisendo complessità.

DOSIO