



LANGHE NEBBIOLO DOC

Noi lo chiamiamo semplicemente "il Nebbiulin". Il metodo di vinificazione è quello che utilizzava Nonno Antonio 30 anni fa per il consumo quotidiano in famiglia. Sfata il mito attuale del Nebbiolo molto tannico e affinato in legno.

COLORE:

Vino di colore rosso rubino con riflessi mattonati. Si presenta brillante, limpido e fluido nel bicchiere disegnando archetti pronunciati

PROFUMO:

Vino dall'odore delicato, fine, non esplosivo ma netto, ricorda i fiori di campo e note fruttate di ciliegia

SAPORE:

Sapore morbido e persistente in bocca, vellutato, elegante. Tannino presente ma raffinato, si presenta con acidità giusta e netta. Un vino aromatico, che richiama la natura odorifera delle uve, si presenta sempre fruttato, fresco e gradevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: è un vino elegante senza essere impegnativo che si presta al consumo quotidiano. Può essere abbinato con dei primi piatti anche elaborati e carni rosse in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%vol

VENDEMMIA: manuale nella prima decade di ottobre con accurata cernita delle uve, sia in vigna, sia in cantina

VINIFICAZIONE: in rosso classica a cappello emerso con rimontaggi frequenti 3-4/ giorno per migliorare l'estrazione di colore, profumo mantenendo controllata la temperatura sui 28/29°C, con massima di 30° C ad inizio fermentazione. La fermentazione si protrae per circa 15 giorni

AFFINAMENTO: in botti di acciaio inox con successivo imbottigliamento già in primavera.

Questo Nebbiolo è di pronta beva, seppur di corpo, pertanto lo commercializziamo già dalla primavera