



Langhe Nebbiolo

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Nebbiolo

Raccolta: ottobre

Vinificazione: fermentazione in inox con rimontaggi giornalieri a temperatura controllata 25/28 °C per 15/20 giorni. Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in un locale riscaldato a 20 °C. Il nebbiolo viene travasato in tonneau dove rimarrà per 12 mesi circa e subirà una stabilizzazione naturale. Dopo controlli analitici il vino viene travasato in inox per l'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Colore: rosso rubino con riflessi granato

Profumo: delicato, ricorda lampone e viola

Sapore: buon corpo tannino accentuato ma armonico e vellutato.

