



LANGHE NEBBIOLO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA



VITIGNO

100% Nebbiolo.

COMUNE DEI VIGNETI

Neive e Roddi. Provincia di Cuneo.

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

Maggiore di 7 anni.

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO

Variabile.

TERRENO/SUOLO

Natura del substrato marnosa (calcareo-argillosa) con locali livelli arenitici, più o meno abbondanti a seconda dei luoghi.

RESA PER ETTARO

90 quintali per ettaro.

METODO DI VINIFICAZIONE

Le migliori uve di Nebbiolo vengono selezionate e conferite in cantina a maturazione ottimale. Segue una tradizionale vinificazione in rosso con fermentazione e macerazione in acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata. Fermentazione con rimontaggi per un minimo di 20 giorni. Affinamento in acciaio e vetro. Basso solfitaggio totale.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot. Cura del vigneto a bassa resa per ettaro, con pulizia frequente, potature al verde, diradamenti ed il minimo dei trattamenti chimici necessari. La vendemmia avviene manualmente, nel mese Ottobre.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta fermo, di colore rosso rubino, caratterizzato dai profumi del nebbiolo, dall'amarena ai frutti di bosco. La sensazione gustativa è semplice e fresca, ben bilanciata tra gli aromi dei frutti e la sapidità delicata.

ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare i piatti quotidiani della cucina piemontese. Si abbina con i piatti di carne e i piatti di verdura saporiti; ottimo con le grigliate, gli affettati e i formaggi a media stagionatura. Agnolotti del plin con ragù di carne.

TEMPERATURA METODO DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, umido e ombreggiato a 15° C circa.



GRAPE VARIETY

100% Nebbiolo.

VINEYARDS IN

Neive and Roddi. Province of Cuneo.

AVERAGE VINE AGE

7+ years.

VINEYARD EXPOSURE

Varies.

SOIL TYPE

Clay-limestone marl with localised sand deposits, more or less abundant depending on location.

YIELD

90 quintals per hectare.

VINIFICATION

The finest Nebbiolo grapes are selected when optimally ripe and brought to the cellar. A traditional red wine vinification follows with with selected yeasts; fermentation and maceration take place in temperature-controlled steel tanks. Fermentation with pumpovers for a minimum of 20 days. Elevation is carried out in steel and glass. Low total sulfites.

TRAINING SYSTEM

Guyot. This low-yield per hectare vineyard is frequently cleaned, green-pruned and selectively thinned. Chemical treatments are kept to a minimum. The grapes are hand-picked in October.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

This still, ruby-red wine has the distinctive Nebbiolo nose of sour cherry and forest fruits. On the palate it is candid and crisp, with an excellent balance between fruit notes and delicately savoury sensations.

PAIRINGS

Excellent with traditional Piedmontese fare. It marries well with meat and savoury vegetable dishes and is excellent with grilled meat, charcuterie and medium-aged cheeses. Plin-style agnolotti with meat ragù.

TEMPERATURE AND STORAGE

Store away from light in a cool, damp place at around 15°C.

**GRADAZIONE ALCOOLICA
ALCOHOL BY VOLUME**

13,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE**

19° C

