

ANNATA 2022

Langhe Nebbiolo DOC



Questo Nebbiolo deriva dalle vigne sabbiose di Montaldo Roero.

Tutti i nostri vigneti in questo comune rientrano tra nell'elenco dei vigneti eroici in quanto caratterizzati da una pendenza media del terreno superiore al 30%.

Colore rosso granato con sfumature aranciate che si accentuano con l'invecchiamento.

I profumi sono delicati, eterei, intensi, rotondi e persistenti; i sapori sono caldi, corposi, complessi, secchi e armonici. I tannini maturi e complessi rendono il Nebbiolo un vino potente.

Lo apprezzerà soprattutto chi ama il Nebbiolo nella sua forma giovane e fruttata.

Abbinamenti consigliati: antipasti, primi piatti, secondi. Da evitare con i molluschi.

Informazioni di base

Nome del prodotto:	Colore: rosso
Langhe DOC Nebbiolo	Tipologia: fermo
Vitigno: nebbiolo	Paese/Regione: Piemonte
Denominazione: Langhe Nebbiolo	Annata: 2022
Classificazione: DOC	Alcool svolto: 14%
	Numero di bottiglie prodotte: 4.500

Vigna

% Uva/ Vitigno: 100 % nebbiolo	Anno d'impianto: 2005
Terreno: sabbioso	Data della vendemmia: 05 ottobre 2022
Esposizione: sud-est	
Metodo agricolo: convenzionale	Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione

Metodo: le uve sono vendemmiate solo a maturazione completa e la vinificazione inizia subito quando entrano in cantina. Diraspatura, pressatura soffice e fermentazione tra i 25 – 28°C in vasche d'acciaio	Temperatura: 25-28°C
	Durata: 2 settimane
	Malolattica: svolta
	Affinamento: acciaio 1 anno
	Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi

Bottiglia

Potenziale d'invecchiamento: 15 – 25 anni	Tipo di bottiglia: Albeisa
Dimensione del turacciolo: 24 x 44	Numero di bottiglie per scatola: 6/12
Materiale del turacciolo: sughero	

Acknowledgements

Falstaff —
91/100
