

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:
Langhe DOC
Nebbiolo

Vitigno:
nebbiolo

Denominazione:
Langhe
Nebbiolo

Classificazione:
DOC

Colore: rosso
Tipologia: fermo
Paese/Regione:
Piemonte

Annata: 2022

Alcool svolto:
14%

**Numero di
bottiglie
prodotte:** 4.500

Vigna

% Uva/ Vitigno:
100 % nebbiolo

Terreno:
sabbioso

Esposizione:
sud-est

**Metodo
agricolo:**
convenzionale

**Anno
d'impianto:**
2005

**Data della
vendemmia:** 05
ottobre 2022

**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

**Dimensione del
turacciolo:** 24 x 44

**Materiale del
turacciolo:**
sughero

Tipo di bottiglia:
Albeisa

**Numero di
bottiglie per
scatola:** 6/12

Acknowledgements



