



ANNATA 2021

## 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:** 2021

**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 2021

**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

Falstaff —  
91/100

---