



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
