



ANNATA 2021

Langhe Nebbiolo DOC

Rosso rubino chiaro, fruttato, floreale e minerale. Note di fragoline di bosco, lamponi, ciliegia e pepe bianco. Tannino presente, ma elegante.

E' perfetto per gli amanti dei vini complessi e strutturati, ma freschi ed eleganti.

Abbinamenti consigliati: affettati e piatti a base di carne e selvaggina. Da evitare con il pesce.

Informazioni di base

Nome del prodotto: Langhe Nebbiolo DOC

Vitigno: nebbiolo

Denominazione: Langhe Nebbiolo

Classificazione: DOC

Colore: rosso

Tipologia: fermo

Paese/Regione: Italia, Piemonte

Annata: 2021

Alcool svolto: 14%

Zucchero residuo: <1

Numero di bottiglie prodotte: 3.000

Vigna

% Uva/ Vitigno: 100% Nebbiolo

Terreno: Marnoso-arenario con un buon tenore di calcare, argilla e sabbia

Esposizione: Sud, Sud-est

Metodo agricolo: convenzionale

Anno d'impianto: 2005

Data della vendemmia: 28/09/2021

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione

Metodo: Pigia-diraspatura, fermentazione in vasche di acciaio inox e macerazione a cappello sommerso circa 15/20 giorni a seconda dell'annata.

Temperatura: controllata 25-28°C

Durata: 20 giorni

Malolattica: svolta in acciaio inox

Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio inox

Tempo minimo in bottiglia: 3 mesi

Bottiglia

Potenziale d'invecchiamento: 10 anni

Tipo di bottiglia: Borgognotta

Numero di bottiglie per scatola: 6

