



Langhe

DOC

Nebbiolo

DENOMINAZIONE
DOC

ALTITUDINE
310 metri s.l.m.

VARIETÀ
Nebbiolo 100%

ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Ovest

ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Serralunga d'Alba

SUPERFICIE
1,5 ettari

ANNO DI IMPIANTO
1999

PRODUZIONE
60-65 quintali

TERRENO
Calcareo-Argilloso

Il vino

Il vitigno Nebbiolo nella sua espressione più giovane e immediata.

Profilo sensoriale

Alla vista il Langhe Nebbiolo presenta un colore rosso granato intenso. Tra i profumi risaltano sentori fruttati, speziati e leggere note di cuoio. Al palato risulta morbido e avvolgente con tannini dolci, fini e di buona persistenza.

In cantina

La vinificazione del Langhe Nebbiolo avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 18-20 giorni. L'affinamento è tradizionale, in botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 9 mesi.



Langhe

DOC

Nebbiolo

DENOMINATION

DOC

ALTITUDE

310 meters a.s.l.

VARIETY

Nebbiolo 100%

EXPOSURE

South/South-West

PRODUCTION AREA

Municipality of Serralunga d'Alba

SURFACE

1,5 hectares

YEAR OF PLANTING

1999

PRODUCTION

6000-6500 kg

SOIL

Limestone-Clay

The wine

The Nebbiolo grape variety in its youngest and straightforward expression.

Sensory profile

Langhe Nebbiolo has an intense garnet red colour. Fruity, spicy and light notes of leather are prominent among the aromas. Taste is soft and enveloping with sweet, fine tannins and good persistence.

In the cellar

The vinification of Langhe Nebbiolo takes place in temperature-controlled stainless steel tanks for about 18-20 days. Ageing is traditional, in 25 hl Slavonian oak casks for 9 months.