



LANGHE DOC NEBBIOLO

"LICIN"

Varietà di Uva

NEBBIOLO

Zona di produzione

ROERO, Comune di Canale

Terreno

CALCAREO ARGILLOSO CON STRATIFICAZIONI DI MARNE GRIGIO-AZZURRE INTERVALLATO DA STRATI DI SABBIA

Coltivazione

GUYOT TRADIZIONALE CON 8/9 FRUTTI PER PIANTA

Resa per Ha

70 qt

Vendemmia

FINE SETTEMBRE, ESCLUSIVAMENTE A MANO

Vinificazione

FERMENTAZIONE IN ACCIAIO

Maturazione

BOTTI DI LEGNO DA 25HL PER CIRCA 12 MESI

Gradazione

14% Vol

Acidità

6,0 g/l

Colore

ROSSO RUBINO VIVO

Profumo

PICCOLI FRUTTI ROSSI, CACAO

Sapore

PIENO, AVVOLGENTE, FRUTTA MATURA, LEGGERMENTE TANNICO, MORE, FRAGOLE SELVATICHE

Abbinamenti

CUCINA TRADIZIONALE PIEMONTESE

Temperatura di servizio

TEMPERATURA AMBIENTE

Produzione annua

3.300

Primo imbottigliamento

2007

Az. Agr. Filippo Gallino di Gallino Gianni
valle del Pozzo, 63 - 12043 CANALE (CN) - ITALIA

tel. (+39) 0173.98112 fax (+39) 0173.968914

cellulare (+39) 339.4145847

www.filippogallino.com mail: info@filippogallino.com