

LANGHE DOC NEBBIOLO

Nebbiolo in purezza, che nasce sulle colline di Canale, dove il terreno calcareo-argilloso con vasti affioramenti di sabbia dona al vino fragranza e freschezza, profumi territoriali e tannini soffici.

Un Nebbiolo “sexy”: si presenta svestito, con un leggero velo di colore, ma con aromi intensi e un gusto unico. Tipico del Roero, è la nostra versione quotidiana del Nebbiolo: conviviale, fresco, con un tannino “gastronomico”, adatto ad abbinamenti molto interessanti. Dopo la pigiadiraspatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per 7/10 giorni, dopodiché prende luogo la fermentazione fino ad esaurimento totale degli zuccheri. Il vino rimane in vasca d'acciaio fino all'estate successiva, solitamente fino ad inizio settembre, al momento dell'imbottigliamento. Dopo un breve periodo di affinamento in bottiglia, il vino è pronto per la vendita. Sincero e quotidiano, ma non per questo semplice, vi saprà conquistare per la sua territorialità e facilità di beva.

VARIETÀ DI UVA: NEBBIOLO

ZONA DI PRODUZIONE: ROERO, COMUNE DI CANALE

TERRENO: SABBIOSO-CALCAREO, ARGILLOSO DI COLORE CHIARO

VENDEMMIA: INIZIO OTTOBRE, ESCLUSIVAMENTE A MANO

COLTIVAZIONE: GUYOT TRADIZIONALE CON 8/9 FRUTTI PER PIANTA

RESA PER HA: 80 QT

VINIFICAZIONE: PIGIADIRASPATURA DELLE UVE, MACERAZIONE 7/10 GIORNI CON RIMONTAGGI MANUALI, VINIFICATO E RAFFINATO IN VASCHE D'ACCIAIO

MATURAZIONE: VASCHE D'ACCIAIO

COLORE: ROSSO RUBINO SCARICO

PROFUMO: LAMPONE, VIOLA, PETALI DI ROSA, LIQUIRIZIA, SENSAZIONI SPEZIATE

SAPORE: CORPOSO, LIQUIRIZIA E PETALI DI ROSA ESSICCATI, TANNICO E PERSISTENTE

ABBINAMENTI: TUTTO PASTO, FORMAGGI E SALUMI DELLA TRADIZIONE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: TEMPERATURA AMBIENTE

PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO: 1961

