

LANGHE NEBBIOLO

Denominazione di Origine Controllata

Scheda Tecnica

Il Vitigno Nebbiolo che sorge in Guarene regala un Langhe DOC Nebbiolo al 100%. Un vino di carattere, reso unico e inconfondibile grazie alle caratteristiche armoniche del suo terroir.

VARIETÀ:	100% Nebbiolo
VIGNETO DI PRODUZIONE:	“cortine” - Guarene
ESPOSIZIONE:	Sud - Sud Ovest
QUOTA ALTIMETRICA:	280 - 320 m
TERRENO:	calcareo e argilloso
ETÀ VIGNETO:	25 - 30 anni
DENSITÀ IMPIANTO:	4000 piante/ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
RESA UVA:	80 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE: l'uva appena raccolta viene subito diraspata e pigiata. La macerazione e la fermentazione alcolica a contatto con le bucce avviene spontaneamente con lieviti naturali in vasche d'acciaio termo condizionate ad una temperatura di 28 - 30 °C. Dopo 15 giorni avviene la svinatura a secco e sfecchiatura con travaso, in vasche d'acciaio ad una temperatura di 22 °C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	avviene subito dopo la fermentazione alcolica
MATURAZIONE:	6 mesi in vasche d'acciaio
AFFINAMENTO:	in bottiglia a temperatura controllata a 20 °C
GRADO ALCOLICO:	13%
COLORE:	rosso rubino, brillante, con riflessi di malva

PROFUMO: ampio e fragrante con note fruttate di lampone, fragola selvatica e susine, note floreali di geranio e accenti di chiodi di garofano.

SAPORE: pieno e completo, dal tannino dolce appena avvertibile che lo rende facilmente bevibile.

TEMPERATURE DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: la sua freschezza e immediata piacevolezza lo accostano egregiamente agli antipasti, alle paste, ai secondi piatti leggeri, facendone un vino per piacevoli momenti conviviali.



pQlin.
Vini delle Langhe e Roero