



LANGHE NEBBIOLO

Femminile singolare.

Frutto di una precisa scelta vendemmiale.

Un rosso di Langa, che porta orgogliosamente il nome del vitigno. Vinificazione in rosso, fermentazione in vasche d'acciaio.

SCHEMA TECNICA

Tipo di vino: rosso

Denominazione: Langhe Nebbiolo

Classificazione: D.O.C.

Zona di produzione: Treiso

Uvaggio: Nebbiolo

Tipo di terreno: marna bluastro calcareo

Esposizione: Sud-ovest

Vinificazione ed invecchiamento: vinificazione in rosso, fermentazione in vasche d'acciaio

Colore: rosso granato

Sapore: asciutto di buon corpo

Profumo: intenso, fine, fruttato

Abbinamenti: salumi e carni rosse

Temperature di servizio: 16/18° C

Grado alcolico: 12,5% vol. circa

