

LANGHE DOC NEBBIOLO

Il Langhe Nebbiolo è un vino corposo che ben si adatta ad essere consumato con primi o secondi di carne. La raccolta delle uve Nebbiolo è manuale e si effettua verso inizio Ottobre, segue poi una rigorosa ed attenta vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino viene poi affinato per circa otto mesi durati i quali si arricchisce di profumi e rotondità in bocca.



Vitigno: 100% Nebbiolo

Colore: rosso rubino con riflessi aranciati.

Olfatto: caratteristico, delicato. Sentori tipici e piacevolmente fruttati.

Gusto: equilibrato e pieno in bocca. Buona persistenza, morbido, fruttato e caratterizzato da un finale leggermente tannico.

Gradazione alcolica: 14,5% Vol