



IL NEBBIO LANGHE D.O.C.

- VARIETA':** NEBBIOLO 100%
- VIGNETI:** Anche nel nome, Il Nebbio deriva dal Nebbiolo e ne vuole esprimere i caratteri di fragranza, gioventù e freschezza. Da una selezione di vigneti di nostra proprietà a Serralunga d'Alba, Diano d'Alba e Treiso. Vendemmia piuttosto precoce.
- VINIFICAZIONE:** Dopo una breve macerazione carbonica, l'uva fermenta a bassa temperatura in acciaio.
- AFFINAMENTO:** In acciaio a temperatura di cantina fino all'imbottigliamento, di solito a Marzo. Non "tocca" il legno.
- NOTE:** Profumi di ribes, frutto polposo, quasi dolce, tannini discreti, rotondità, fragranza, freschezza ma anche compatezza e serietà. Può durare nel tempo esaltando l'austerità del Nebbiolo. Servire fresco di cantina.

Prova da safra 2011. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.