



NEBBIOLO LANGHE D.O.C.

- VARIETA':** NEBBIOLO 100%
- VIGNETI:** Le nostre vigne a Diano d'Alba e quelle di alcuni Viticoltori, fornitori storici di Pio Cesare, che da decenni producono le loro uve per la nostra Famiglia.
- VINIFICAZIONE:** In acciaio inox; macerazioni per circa 12 giorni.
- AFFINAMENTO:** Per circa 30 mesi in rovere francese : barriques per un 20% e botti da 20 a 55 hl per la parte restante. In bottiglia per alcuni mesi.
- NOTE:** La provenienza delle uve, talvolta impreziosita da una più piccola aggiunta di Nebbiolo proveniente dalla zona del Barolo, lo rende un Nebbiolo di corpo, di struttura e di lunga vita. Il frutto intenso e maturo ma ancora fresco, i tannini morbidi e quasi dolci gli danno piacevolezza e fragranza.

Sagra 2011. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.