



IL NEBBIO

LANGHE D.O.C.

VARIETA':

Nebbiolo e una piccola parte di Pinot Nero.

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 compresi quelli a Serralunga d'Alba, Diano d'Alba, Treiso e Trezzo Tinella. Vendemmia piuttosto precoce.

VINIFICAZIONE:

Dopo una breve macerazione, l'uva fermenta in acciaio.

AFFINAMENTO:

In acciaio 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 compattezza e serietà. Può durare nel tempo esaltando l'austerità del Nebbiolo. **Servire fresco di cantina.**



Sagra 2014. Decanter Wine Day, Hotel Radisson em 28/06/2017.