



PODERI MORETTI

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

DOC

TIPOLOGIA: vino rosso

VARIETÀ: Nebbiolo

VIGNETI: Trinità, San Michele®, Gorrini e Vadonia®

VINIFICAZIONE: fermentazione tradizionale in serbatoi d'acciaio inox con lunga macerazione di circa 15 giorni.

INVECCHIAMENTO: 12 mesi in botti grandi e fusti di rovere. 6 mesi in serbatoi di acciaio inox a decantare.

AFFINAMENTO: 12 mesi a temperatura controllata.

Langhe Nebbiolo fine ed elegante, caratterizzato da note fruttate e floreali, accompagnate da sentori di spezie dolci. Vino dotato di buona struttura e pienezza gustative.

Sagra 2018. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.