



Langhe D.O.C. Nebbiolo

Vino prodotto con l'omonimo vitigno di Langa, è un nebbiolo da consumarsi preferibilmente giovane. Ha un colore rosso brillante, il profumo è caratteristico, intenso, delicato, con sentori di viola e lampone. Il sapore è secco, vellutato, di buon corpo armonico. Ottimo l'abbinamento con primi piatti, carne alla brace, formaggi freschi. Si consiglia di consumarlo ad una temperatura di 18-20 °C.

Scheda tecnica

Vitigno: Nebbiolo 100%

Produzione uva massima: 90 q./ha. = 8.400 bott.
0.75 l./ha

Affinamento: acciaio

Colore: rosso brillante più o meno carico con riflessi granato.

Luogo di produzione: Langhe

Terreno: sabbioso

Odore: profumo caratteristico, tenue e delicato che ricorda la viola, che si accentua e perfeziona con l'invecchiamento.

Sapore: dal secco al gradevolmente dolce di buon corpo, giustamente tannico da giovane, vellutato armonico.

Abbinamenti: da tutto pasto, secondi piatti di carne, formaggi stagionati.

Temp. Servizio: 20°C.