

# LANGHE DOC NEBBIOLO

---

## VITIGNO

NEBBIOLO

## TERRENO

VIGNETO SITUATO NEL COMUNE DI POCAPAGLIA,  
CARATTERIZZATO DA UN SUOLO FRANCO-LIMOSO:  
5% SABBIA, 71% LIMO, 24% ARGILLA

## ALTITUDINE

240-300 M.S.L.M

## ALLEVAMENTO

SPALLIERA CON POTATURA A GUYOT

## VINIFICAZIONE

DURANTE LA VENDEMMIA L'UVA VIENE SELEZIONATA E RACCOLTA A MANO  
IN CASSETTE DA 20 KG.

IN CANTINA LA VINIFICAZIONE È QUELLA TRADIZIONALE:

DOPO LA DIRASPATURA, SUBISCE UNA PIGIATURA SOFFICE.

LA FERMENTAZIONE DEL MOSTO, A CONTATTO CON LE BUCCE,  
SI PROTRAE PER CIRCA 15-20 GIORNI A TEMPERATURA DI 26°-28° C  
IN SERBATOI D'ACCIAIO.

EFFETTUIAMO NUMEROSI RIMONTAGGI PER FAVORIRE UN'ESTRAZIONE  
ECCELLENTE DI COLORE E TANNINO.

DOPO LA SVINATURA VIENE SVOLTA LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA.

IL VINO MATURA SUR LIE, IN MODO DA OTTENERE MAGGIOR COMPLESSITÀ  
E PERSISTENZA

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

SI CONSIGLIA IL CONSUMO AD UNA TEMPERATURA DI 16°-18° C

## FORMATI DISPONIBILI

0,75 LITRI

