

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

