

CLASSIC

LANGHE NEBBIOLO

Un'attenta selezione delle uve e la ricerca dell'equilibrio sono le cure da cui nasce questo prodotto tipico, che sin dalla sua denominazione presenta il territorio d'origine.

CLASSIFICAZIONE: Langhe Nebbiolo DOC.

UVE: 100% Nebbiolo.

ZONA DI ORIGINE

Deriva da vigneti nei comuni di Barolo e Novello.

NOTE CULTURALI

Le viti sono allevate a contropalliera, con potatura medio - corta a Guyot; la densità media di impianto è di 4.000 ceppi ad ettaro e la produzione è ridotta a circa 1,5 kg per ceppo mediante un diradamento dei grappoli del 10%.

VINIFICAZIONE

Vinificazione: le uve vengono raccolte mature in piccole casse forate da 20 kg, operando una rigorosa cernita dei grappoli; il trasporto in cantina e la pigiatura avvengono entro poche ore dalla raccolta e la fermentazione viene condotta a temperatura controllata, circa 28 °C con ripetuti e delicati rimontaggi. La macerazione delle vinacce è lunga, in media 150 ore; il vino nuovo viene stivato in legni grandi dove avviene la successiva fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

Per 24 mesi in botte grande di rovere.

NOTE DEGUSTATIVE

L'annata si fregia di un periodo vendemmia molto dilatato. Dall'unione di queste 2 zone otteniamo un colore rubino con riflessi granata, olfatto e gusto vengono allettati da lampone e mora. Grande armonia ed eleganza in bocca con una struttura tannica delicatissima.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con piatti di carne rossa.

CONSIGLI DI SERVIZIO

La bottiglia, conservata sempre coricata, deve essere servita ad una temperatura di 18° C, di pronta beva.

DATI ANALITICI

Alcool: 13,5%/vol.

Zuccheri residui: 1 g/l

Acidità totale: 5,8 g/l

Estratto secco netto: 28 g/l

