

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 tre vigneti nei comuni di Barolo e La Morra.

NOTE CULTURALI

Le viti sono allevate a controspalliera, 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

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 12 mesi in botte grande di rovere.

NOTE DEGUSTATIVE

Vino dal colore granata acceso. Dall'unione di uve da diversi comuni otteniamo effluvi di fiori freschi (dente di leone) e note di rovere tostato; il palato è stimolato da una acidità ben rifinita e da tannini rotondi che forniscono sostegno alla frutta rossa presente sul finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con piatti di carne rossa.

CONSIGLI DI SERVIZIO

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

DATI ANALITICI

Alcool: 13%/vol.
Zuccheri residui: 1 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l
Estratto secco netto: 27 g/l

