



LANGHE NEBBIOLO D.O.C.

VITIGNO: 100% Nebbiolo

VIGNETO: vari nei comuni del Roero.

VINIFICAZIONE: macerazione con le proprie bucce per 7 giorni a 28°C.

MATURAZIONE: in botti (35hl) di rovere francese per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi.

RESA ETTARO: 50 hl/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso, profumi di more e lamponi e grande freschezza tannica.

ABBINAMENTI: primi e secondi a base di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°C - 63°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l - 0,375l - 1,5l

LANGHE NEBBIOLO D.O.C.

VINE: 100% Nebbiolo

VINEYARD: various in the boroughs of Roero

VINIFICATION: maceration in its own skins for 7 days at 28°C.

AGEING: 12 months in casks (35hl) of French oak and in bottles for 6 months

YIELD PER HECTARE: 50 hl/ha

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: intense ruby red colour, bouquet of blackberries and raspberries and great fresh tannin.

FOOD PAIRING: goes well with first and second dishes based on meat.

TO BE SERVED AT 17°C - 63°F

BOTTLES: 0,75l - 0,375l - 1,5l