

# Langhe

doc

## Nebbiolo

*Ester Canale Rosso*



### Collocazione

MGA Vignarionda in Serralunga d'Alba

### Varietà

Nebbiolo

### Vigneto

esposizione SUD, altitudine 325-360m s.l.m., impianto 2011

### Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano in ottobre. Dopo la pigiatura soffice, il mosto fermenta a contatto con le bucce in vasca di cemento, per circa 25 giorni, con rimontaggi giornalieri e un délestage a metà periodo.

### Affinamento

Circa 12 mesi in funzione dell'annata in botte da 25hl di rovere della foresta di Fontainbleau.

### Profumi

Bouquet intenso e penetrante; rosa canina, mora e fragoline selvatiche, pesca e spezie dolci.

### Palato

Ingresso morbido, di classe, gusto vigoroso di frutta fresca, trama tannica gentile, accenni salmastri finali.

### Abbinamenti

Stoccafisso in umido, faraona ripiena, lumache in salsa piccante (Temperatura di servizio: 16-17 °C).



GIOVANNI ROSSO