



# Langhe doc Nebbiolo

**Collocazione**  
zona della DOC Langhe

**Varietà**  
Nebbiolo

**Vigneto**  
Esposizioni varie, altitudine 340 - 520 s.l.m.

**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 15 giorni, con rimontaggi giornalieri e un délestage a metà periodo.

**Affinamento**  
In botti grandi da 50hl di rovere francese per alcuni mesi.

**Profumi**  
Aromi di violetta e rosa, profilo fruttato, con note di ciliegia e viola.

**Palato**  
Struttura elegante e sanguigna, trama tannica fine, freschezza e grande agilità di beva.

**Abbinamenti**  
Estrema versatilità; sostiene piatti strutturati; adatto a merende contadine e aperitivi mondani; gradevole anche nei mesi più caldi (Temperatura di servizio: 14-16°C).



**GIOVANNI ROSSO**