

LANGHE DOC NEBBIOLO ESTER CANALE ROSSO

- » COLLOCAZIONE: Vigna Rionda / Serralunga d'Alba.
- » PRODUZIONE: 3.200 bottiglie
- » ESPOSIZIONE: SUD, altitudine 325-360 m s.l.m.
- » GRADAZIONE ALCOOLICA: 14,0 % vol.
- » VINIFICAZIONE: fermentazione di circa 25 gg a contatto con le bucce in vasche di cemento.
- » AFFINAMENTO: circa 12 mesi in funzione dell'annata in botti da 25 hl di rovere della Foresta di Fontainbleau
- » PROFUMI: Bouquet intenso e penetrante; rosa canina, mora e fragoline selvatiche, pesca 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 (Temp. serv.: 16°C - 17°C).

