



Langhe doc Nebbiolo

Расположение виноградника

Регион производства DOCG Ланге

Сортовый состав

Неббиоло

Характеристики виноградника

Разные экспозиции, альтитуда 340-520 м над уровнем моря.

Особенность винификации

Виноград собирается вручную, в начале октября. После мягкого дробления, сок ферментируется в контакте с кожицей в цементных чанах в течение 25 дней, с ежедневными ремонтажами и одним делестажем на середине этапа.

Особенности выдержки

В течении нескольких месяцев, в бочках из французского дуба объемом в 50 гл.

Аромат

Аромат фиалки и розы, фруктовая палитра, с ярким нюансом спелой черной черешни.

Вкус

Элегантная структура, тонкая танинная текстура, яркая свежесть и легкость питья.

Гастрономия

Многогранное, прекрасно подходит к структурированным блюдам, простым закускам или светским аперитивам; приятно даже в теплое время года (температура подачи: 14-16°C).



GIOVANNI ROSSO