

LANGHE DOC NEBBIOLO

- » COLLOCAZIONE: Roddino, Serralunga d'Alba.
- » PRODUZIONE: 40.000 bottiglie
- » ESPOSIZIONE: varie; altitudine 340-520 m s.l.m
- » GRADAZIONE ALCOOLICA: 13,5 - 14,0 % vol.
- » VINIFICAZIONE: fermentazione di circa 15 gg a contatto con le bucce in vasche di cemento.
- » AFFINAMENTO: in botti da 50 hl 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 (Temp. serv.: 14°C - 16°C).

