



Langhe D.o.c Nebbiolo

VIGNETI

Nel comune di Barolo.

VITIGNO

100% Nebbiolo.

SUPERFICIE

0,4 ha.

TERRENO

Calcareo – argilloso con struttura più sabbiosa nei recenti impianti della sottozona Cannubi.

ANNO D'IMPIANTO

2016.

VINIFICAZIONE

La vinificazione, con fermentazione sulle bucce di 15 -20 giorni, ha luogo in vasche di cemento vetrificate per esaltare la natura del vitigno Nebbiolo e la freschezza dei grappoli delle viti più giovani. L'affinamento si completa in botti di rovere di Slavonia di media capacità per sottolineare la freschezza.

CARATTERISTICHE

I profumi sono freschi e delicati ed il sapore armonioso e moderatamente tannico, tipico del giovane vino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-17 gradi.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,75 l.

