

Langhe Nebbiolo

DATI TECNICI

Zona di produzione: La Morra

Anno di impianto: 2009

Gradazione alcolica: 14,50% vol.

Terreno: argilloso calcareo con marne chiare sottostanti.;

Superficie totale: 0,2 HA

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Esposizione: est

Vendemmia: effettuata manualmente la prima decade di ottobre.

Vinificazione: fermentazione di circa 10 giorni in vasche d'acciaio termocondizionate a contatto con le bucce, frequenti rimontaggi e follature specialmente nei primi 5 giorni di macerazione.

Fermentazione malolattica: in acciaio in ambiente riscaldato subito dopo la fermentazione alcolica.

Affinamento: in fusti da 225 litri di secondo passaggio per 12 mesi.

Imbottigliamento: di norma va in bottiglia nel mese di giugno/luglio del secondo anno.. Affinamento di almeno 6 mesi in bottiglie conservate al buio della cantina sotterranea.

Produzione totale: 1200 bottiglie circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore*:*rosso rubino tenue con riflessi granata brillanti, disegna archetti stretti e rapidi sul bicchiere.

Olfatto*:* naso deciso di frutti rossi, lamponi e albicocca e ciliegia. sfumature floreali che ricordano la viola.

Sapore: caldo, delicatamente asciutto di grande equilibrio .Presenza tannica gradevole , di buona corposità. retroolfatto di ciliegia ..

Abbinamenti: si accompagna agli antipasti , ai primi e ai secondi piatti di carne .Ottimo anche con formaggi freschi e di media stagionatura.

Capacità evolutiva:vino concepito per un pronto consumo tuttavia puo evolvere positivamente per almeno 7/8 anni. Conservare eventualmente in posizione orizzontale e a temperatura non superiore ai 18 gradi.