

# LANGHE NEBBIOLO DOC

## IN VIGNA

<b>Vitigno</b>	Nebbiolo
<b>Vigneto</b>	Selezione di uve da vigneti differenti
<b>Suolo</b>	Calcere, tufo blu
<b>Età delle viti</b>	10 anni
<b>Esposizione e altitudine</b>	Sud / 480 m.
<b>Densità</b>	5.500 piante per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	50 quintali a ettaro
<b>Sistema di allevamento</b>	guyot
<b>Concimi</b>	Letame naturale e sovescio di trifoglio e favino
<b>Trattamenti</b>	Rame e zolfo
<b>Diserbo</b>	Meccanico
<b>Vendemmia</b>	Manuale nell'ultima decade di settembre/prima decade di ottobre
<b>Certificazione</b>	Biologica (Suolo e Salute®)

## IN CANTINA

<b>Macerazione e fermentazione</b>	Fermentazione naturale con rimontaggi manuali
<b>Filtrazione e chiarifica</b>	Assente
<b>Lieviti</b>	Autoctoni
<b>Affinamento</b>	18-22 mesi in botti grandi di rovere e tonneau, 2 in bottiglia
<b>Bottiglie annue</b>	4.500

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista si presenta rosso granata leggermente scarico sull'unghia del bicchiere. Il naso si apre su sentori varietali di rosa appassita, violetta, terra bagnata. L'apporto speziato appare in un secondo momento. La bocca è più morbida che potente, più fine che tannica. L'austerità propria del vitigno, ben riscontrabile negli esempi del comprensorio di Barolo, lascia spazio sulle colline tufacee di Dogliani a tannini più sciolti e setosi, facendo guadagnare in termini di bevibilità e rotondità.

## ABBINAMENTI

Il Nebbiolo è uno dei vini più versatili in assoluto, capace di adattare il piatto alle proprie caratteristiche (non viceversa). Dà il meglio con carni rosse tipo brasati, stufati o bolliti, ma questa selezione ne mette in luce le caratteristiche dinamiche di pronta beva e piacevolezza, rendendolo ottimo a tutto pasto.

