Langhe

Denominazione di Origine Controllata

Nebbiolo

DENOMINAZIONE: Langhe Nebbiolo D.O.C.
VIGNETO: Comune di Neviglie
VITIGNO: Nebbiolo
ALTITUDINE: 400 metri s.l.m
TERRENO: argilloso calcareo
ESPOSIZIONE: sud-ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
PRODUZIONE: 26 hL- 3450 bt.
EPOCA DI VENDEMMIA: Prima metà ottobre
VINIFICAZIONE: In rosso a temperatura controllata
AFFINAMENTO: Legno di rovere per breve periodo e bottiglia

ALCOOL: 13,5% vol.
ACIDITA' TOTALE: 5,5 g/L
ZUCCHERI RESIDUI: 0,3 g/L

COLORE: Rosso rubino
PROFUMO: Floreale e fruttato
SAPORE: Secco, amabile e vellutato
ABBINAMENTO: adatto a tutti i pasti, specialmente se abbinato a carni e primi della tradizione.

Il Nebbiolo, anche detto "uva della nebbia" a causa della sua maturazione tardiva avvolta dalle nebbie di fine ottobre, è considerato il principe del territorio.
Caratterizzato da un colore rosso scarico tendente all'aranciato con l'invecchiamento, i suoi profumi richiamano note delicate floreali e fruttate ma in bocca è secco, amabile e vellutato, irrobustito da un breve periodo di affinamento in botticelle di rovere.

La temperatura di servizio consigliata oscilla tra gli 17°C e i 19°C.