

EBBIO GRAPPOLO INTERNO

LANGHE
DOC
NEBBIOLO



Nasce riscoprendo una tradizione, quella di mettere a fermentare parte di mosto pigiadiraspatto e parte di uva intera, così come raccolta dalla pianta. In questo modo, avverrà una fermentazione intracino e si otterranno profumi più netti ed armonici, tannini più eleganti con un vino più immediato, anche se di ultima annata, mantenendo la capacità di durare nel tempo. Aromi spiccati di ciliegia, fragola, piccoli frutti rossi e pepe nero. Regala una piacevole sensazione di volume al palato con una fresca acidità. Righe orizzontali e tenui, tratti storici e distintivi che caratterizzano l'origine, la provenienza e il savoir-faire di Fontanafredda.



Nebbiolo



Colline delle Langhe e del Roero



Suoli ricchi di calcare e marne



200-300m slm



Sud-est, sud-ovest



Sistema: guyot
4.200
ceppi/ha



Prima decade di Ottobre



13,5 % vol



15-16 °C



0,375 - 0,75L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: ottenuto con fermentazione a grappolo intero effettuata in tini di acciaio inox, stratificando parte di mosto pigiadiraspatto e parte di grappolo intero così come raccolto dalla pianta, suddivisi al 50 e 50, con una durata media di 10/12 giorni a temperatura controllata (28° C).

Affinamento: viene affinato nel legno per almeno 4 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo di almeno 1-2 mesi. L'apice dell'affinamento si raggiunge sin da subito e rimane costante per almeno 3/4 anni dalla vendemmia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bevuto giovane, presenta fragrante la piacevolezza della spontaneità e della sorpresa. Nel suo bouquet, nel suo colore, nel suo corpo generoso e vellutato questo Langhe Nebbiolo esprime tutta la tipicità del regale vitigno da cui si origina. Più in là negli anni assume colore granata con leggere tonalità aranciate, e profumi più intensi di fiori appassiti, come la rosa e - soprattutto - il geranio. Il sapore è caldo, morbido, pieno, vellutato e armonico, di buona persistenza.

ABBINAMENTI

Ideale l'accostamento a primi piatti saporiti, secondi di carne, formaggi di media stagionatura.

EBBIO GRAPPOLO INTERNO

LANGHE
DOC
NEBBIOLO



Originates from the rediscovery of the tradition for fermenting part pressed must and part whole grapes, as harvested from the vine. This allows intra-grape fermentation and generates clearer, more harmonious aromas, tannins with greater elegance and a more immediate wine, even when it's just been released, without affecting its capacity to age. Evident scents of cherry, strawberry, red berry fruits and black pepper. It strokes the palate with a pleasant sensation of volume and crisp acidity. Horizontal and soft stripes, historical and distinctive traits that characterise the origin, provenance and savoir-faire of Fontanafredda.



Nebbiolo



Hills of Roero and Langhe



Soil with calcareous marl



200-300m asl



South-east south-west



System: guyot
4.200 plants/ha



First ten days of October



13,5 % vol



15-16 °C



0,375 - 0,75L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the whole bunches of grapes ferment in stainless steel tanks, alternating layers of 50% crushed-destemmed must and 50% whole bunches of grapes, as picked from the vine, at a controlled temperature (28° C), for an average of 10-12 days.

Ageing: the wine ages in wood for at least four months and then in the bottle for at least one or two months. The wine peaks immediately and remains constant for at least three to four years after harvest, varying considerably from vintage to vintage.

TASTING NOTES

When young, it features a fragrance which is wonderfully spontaneous and full of surprise. In its bouquet, colour, and generous, velvety body this langhe Nebbiolo brings out all the typical qualities of the magnificent vine it is made from. Later in life its colour becomes garnet-red with delicate orange shades, and its nose deepens, with traces of withered flowers, such as roses and, above-all, geraniums. Its warm, soft, well-bodied flavour is velvety and well-balanced, lingering in the mouth.

PAIRINGS

Ideal with flavoursome pasta dishes, meats and medium-mature cheeses.