

Casa E. di Mirafiore

LANGHE NEBBIOLO

DOC



VINO BIOLOGICO



UVE DA CUI È PRODOTTO Nebbiolo 100%

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA è un vino frutto di un'attenta selezione di vigneti di proprietà situati nel comune di Serralunga d'Alba.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

si tratta di vigneti di media e alta collina (300- 450 m slm) esposti a est, sud-est, impiantati su terreni di origine miocenicoelveziana, caratteristicamente ricchi di argille e marne calcaree.

VINIFICAZIONE

La fermentazione è tradizionale, effettuata in tini di acciaio inox, con una durata di 12-15 giorni a temperatura controllata. Segue una permanenza del vino sulle bucce a "cappello sommerso" per ulteriori 15-20 giorni, per ottimizzare la fase di estrazione delle sostanze polifenoliche.

AFFINAMENTO

Il Langhe Nebbiolo Mirafiore affina per un anno in botti di rovere di grande capacità (da 2.000 a 14.000 litri) e per ulteriori sei mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

I terreni esposti ad est conferiscono al vino una nota aromatica molto floreale e speziata grazie alla mancanza delle forti radiazioni solari dei versanti esposti a sud e a ovest. Il colore è rosso granato con riflessi rubini. Al profumo si avvertono note che ricordano la noce moscata, le foglie di tabacco essiccate, la prugna nera e il tamarindo. In bocca il vino si presenta con un impatto tannico dolce e avvolgente, con un finale balsamico decisamente lungo.

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale l'accostamento a piatti di pasta saporiti, alle carni - anche importanti - e a formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C

FORMATI DISPONIBILI Lt. 0,75

