



LANGHE DOC NEBBIOLO

Nome prodotto: LANGHE DOC NEBBIOLO

Uve: 100% Nebbiolo

Zona produzione: Langhe

Esposizione e altitudine: sud/sud-est; 370 mt s.l.m.

Tipologia del terreno: calcareo argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: da metà settembre inizio ottobre

Temperatura di servizio: 18° C



Scheda tecnica

In seguito alla vendemmia manuale di uve nebbiolo dai nostri vigneti, si passa alla fermentazione spontanea in vasche di cemento per circa 15 giorni dai 22 ai 28° C di temperatura. Leggera pressatura ed affinamento per 10 mesi in grandi botti di rovere. Infine 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi violacei che tenderanno al granato. Al naso persistenti sentori di fiori come rosa e violetta e frutta fresca, ma anche pepe, spezie. In bocca freschezza, leggera acidità, tannino elegante. Armonioso.

Abbinamento perfetto

Il Langhe nebbiolo per antonomasia si abbina a secondi di carne, al bollito misto alla piemontese. Spaziando in giro per le cucine del mondo, questo vino si può abbinare a piatti della cucina catalana come la *butifarra* nella versione fresca, *cocida* e *blanca*. Spostandoci più a nord, in Svezia, è perfetta con piatti ricchi come la *Kantarellsoppa* (zuppa di finferli). Un piatto della cucina africana, in particolare nigeriana, è invece l'*egusi* (zuppa di manzo). Negli Stati Uniti d'America, le *Kansas City-style ribs* (costine di maiale affumicate in salsa agrodolce). Viaggiando poi in Nuova Zelanda i *Mutton birds con patate* (la pernice). Infine in Corea con il piccante *Bossam* (involtini di foglie di cavolo ripiene di carne di maiale e verdure).



LANGHE DOC NEBBIOLO

Product name: LANGHE DOC NEBBIOLO

Grape Variety: 100% Nebbiolo

Growing Location: Langhe

Vineyard Position: South, South – East; 370 mt. a.s.l.

Soil: calcareous and clayey marl

Wine training system: guyot

Planting density: 4.000 plants/ha

Grape harvest: from half September to the beginning of October

Serving temperature: 18°C



Technical Profile

Following a manual harvest of Nebbiolo grapes, in the cellar the grapes are destemmed and pressed. This is followed by a spontaneous fermentation in large concrete tanks, at a temperature between 22°C and 28°C for about 15 days. This is followed by a soft pressing and ageing into large oak barrels for 10 months. Then 4 months of aging in bottle.

Tasting notes

Ruby red color with violet highlights that will tend to garnet. On the nose persistent hints of flowers such as roses and violets and fresh fruit, but also pepper, spices. In the mouth freshness, light acidity, elegant tannins. Harmonious.

Perfect pairing

The Langhe Nebbiolo par excellence goes well with meat main courses, with Piedmontese boiled meat. Going around the cuisines of the world, this wine can be paired with Catalan dishes such as *butifarra* in the fresh, *cocida* and *blanca version*. Moving further north to Sweden, it is perfect with rich dishes such as *Kantarellsoppa* (chanterelle soup). A dish of African cuisine, in particular Nigerian, is *egusi* (beef soup). In the United States of America, *Kansas City-style ribs* (smoked pork ribs in a sweet and sour sauce). Then traveling to New Zealand the *Mutton birds with potatoes* (the partridge). Finally in Korea with the spicy *Bossam* (cabbage leaf rolls stuffed with pork and vegetables).