

EBBIO

LANGHE
DOC
NEBBIOLO



Righe orizzontali e tenui, tratti storici e distintivi che caratterizzano l'origine, la provenienza e il savoir-faire di Fontanafredda. Aromi spiccati di ciliegia, fragola, piccoli frutti rossi e pepe nero. Regala una piacevole sensazione di volume al palato con una fresca acidità.



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



I decade
di Ottobre



13,5 % vol



16-18 °C



0,75 - 1,50L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: ottenuto con fermentazione tradizionale effettuata in tini di acciaio inox a cappello galleggiante, con una durata media di 10-12 giorni a temperatura controllata (28° C).

Affinamento: viene affinato in grandi botti di rovere per almeno 4 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo di almeno 1-2 mesi. L'apice dell'affinamento si raggiunge dopo 3-4 anni dalla vendemmia, ma varia, anche sensibilmente, in funzione delle caratteristiche delle diverse annate.

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 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

LANGHE
DOC
NEBBIOLO



Soft horizontal lines, historical and distinctive traits that characterize the origin, provenance and savoir-faire of Fontanafredda. Evident scents of cherry, strawberry, red berry fruits and black pepper. It strokes the palate with a pleasant sensation of volume and crisp acidity.



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



16-18 °C



0,75 - 1,50 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: obtained by traditional fermentation carried out in stainless steel containers floating, at a controlled temperature (28° C), for an average of 10-12 days.

Ageing: the wine is aged in large oak barrel 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 strong 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.