

# Langhe Nebbiolo

*denominazione di origine controllata*

2020

## Denominazione

Denominazione vino: Langhe Nebbiolo DOC

Varietà uva: Nebbiolo

Formati disponibili: 375 ml, 750 ml e Magnum

## Vinificazione

Fermentazione alcolica in vasche a temperatura controllata per circa 11 giorni.

Fermentazione malolattica in botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio con conseguente affinamento per circa 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 5 mesi

## Note di degustazione

Colore: rosso rubino scarico

Profumo: sentori di eucalipto, violetta e mirtilli maturi

Gusto: al palato è fresco e strutturato, con delicate note di more mature e rosa canina.

I tannini sono delicati ma ben presenti

## Caratteristiche tecniche

Grado alcolico: 14% vol

Acidità: 4.9 g/l

