

Scheda tecnica

LANGHE NEBBIOLO DOC “FILARI CORTI”

Zona di origine

La Morra

Vitigno

100% Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Diraspatura delle uve con successiva macerazione.
Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio
termocondizionate. Affinamento in botte grande per 12 mesi
circa e successivo imbottigliamento.

Colore

Granato

Profumo

Fine e profondo con sentori di rosa, violetta e menta

Sapore

Buon corpo di fresca trama acida, giustamente tannica,
complessivamente aromatico

Filari Corti

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO



AGRICOLA
Bran