



NEBBIOLO **LANGHE D.O.C.**

VARIETA':
NEBBIOLO 100%

VIGNETI:
Da una selezione dei vigneti di proprietà della nostra Famiglia a La Morra e Serralunga nella zona del Barolo, a San Rocco Seno D'Elvio nella zona del Barbaresco, a Sinio e a Diano d'Alba.

VINIFICAZIONE:
In acciaio. Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni.

AFFINAMENTO:
In botti di rovere francese e di Slavonia per circa 24 mesi ed in barriques per una piccola parte.

NOTE:
Il nostro Nebbiolo è impreziosito da una piccola aggiunta di uve Nebbiolo provenienti dalla zona del Barolo e del Barbaresco che donano corposità, struttura e longevità. Frutto intenso e maturo, ma ancora fresco, tannini morbidi e quasi dolci conferiscono piacevolezza e fragranza. Di lunga vita.

