

Scheda tecnica

Denominazione:

LANGHE DOC NEBBIOLO

Varietà:

NEBBIOLO

Il suo *terroir* e l'elevata altitudine conferiscono al vino note speziate, oltre ad una grande complessità. Il Langhe DOC Nebbiolo è fresco e vibrante. Dolci note floreali e di frutti rossi sono al centro della sua struttura, insieme a note di petalo di rosa. Al palato troviamo menta e liquirizia, ancor più persistenti verso il finale.

Vinificazione:

Dopo un'attenta scelta delle uve la fermentazione alcolica avviene spontaneamente. La macerazione sulle bucce è seguita da fermentazione malolattica spontanea. L'affinamento avviene in botte.