

Langhe Nebbiolo DOC

Gr. Alcolico: 13,5-14% vol alc.

Uvaggio: Nebbiolo

Vigneto: Neive, Cascina Le Doti

Altitudine: 300 m a.s.l.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati, con 15 giorni di macerazione. Affinamento in botteg di legno di rovere italiano (botte grande da 30 ettolitri) per 12 mesi.

Colore: rosso poco intenso con riflessi aranciati.

Naso: Delicato con un bouquet complesso ed elegante di viola.

Bocca: Fresco, giovane con un finale che verte verso il pepe.

Abbinamenti: con primi piatti come tajarin e ravioli o secondi di carne.

