

Langhe DOC Nebbiolo



Denominazione: Langhe DOC Nebbiolo

Vitigno: 100% Nebbiolo

Origine: Monforte d'Alba (CN)

Esposizione: Est, Sud-Est

Soil: Marne di Sant'Agata fossili-laminate

Altitudine: 250m s.l.m.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Acidità totale: 4,7 g/l

Estratto secco: 26 g/l

Residuo zuccherino: 0,2 g/l

Descrizione: questo Langhe Nebbiolo rappresenta un'interpretazione fresca e immediata del nobile vitigno Nebbiolo, pensata per esaltarne la purezza, la vivacità del frutto e il legame con il terroir delle Langhe. Le uve provengono dai vigneti di Monforte d'Alba, uno dei comuni più prestigiosi dell'area del Barolo, rinomato per la produzione di Nebbiolo di grande qualità. A differenza delle interpretazioni più tradizionali del Nebbiolo, che richiedono lunghi periodi di affinamento per raggiungere la piena maturità espressiva, questo vino nasce da un approccio moderno, volto a valorizzarne il lato più fresco, morbido e accessibile. Conserva l'eleganza e la complessità tipiche del vitigno, offrendo al contempo un carattere giovane e invitante, ideale per chi desidera avvicinarsi al Nebbiolo senza attendere lunghi anni di invecchiamento.

Vendemmia: raccolta manuale tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

Vinificazione: fermentazione tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 12-15 giorni, con regolari follature per favorire l'estrazione di colore, aromi e struttura.

Affinamento: 18 mesi in vasche di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

Colore: rosso rubino brillante e luminoso.

Profumo: intenso e coinvolgente, con vivaci sentori di lampone, ciliegia e fragolina di bosco, accompagnati da delicate note floreali di rosa e viola.

Palato: di medio corpo ed elegante, sostenuto da una piacevole freschezza acida e da tannini fini e ben integrati. Esprime un profilo puro e autentico del Nebbiolo, con un sorso armonioso e un finale lungo ed equilibrato.

Abbinamenti gastronomici: ideale con salumi, primi piatti leggeri, carni bianche arrosto e formaggi delicati.

Temperatura di servizio: 18-20 °C durante i mesi invernali e 16-18 °C nei mesi estivi.