



→ **Zona di coltivazione:**
Langhe

→ **Uve:**
100% Nebbiolo

→ **Vinificazione:**
macerazione di circa 20 giorni

→ **Affinamento:**
12 mesi in tonneau da 500 litri
di rovere francese

→ **Temperatura di servizio:**
14/16 °C

LANGHE DOC NEBBIOLO 2016

Parte delle uve usate per questo Langhe Nebbiolo provengono da giovani vigneti destinati alla produzione dei vini più blasonati.

Il Langhe Nebbiolo sta godendo di un successo crescente perché avvicina il consumatore a un vitigno importante, facendone apprezzare le doti e portando a intravedere quello che si può trovare in un grande vino.

La produzione di Nebbiolo sulle nostre colline definisce la peculiarità di questo vino giovane, fresco e fragrante, esuberante al naso e con un tannino morbido e setoso.

Al naso è pulito, di notevole ampiezza e intensità. Spiccano le note floreali e qualche accenno speziato, caldo e avvolgente. Come ogni Nebbiolo di qualità ha un profumo in continua evoluzione. Al palato si apprezza un tannino arrotondato da una buona dotazione alcolica e un'acidità fresca ma contenuta. Ogni sorso è un'esplosione di gusto, un connubio tra eleganza e potenza.

Esprime appieno il carattere del vitigno nella sua zona di elezione. Un vino accattivante, a cui non si nega un secondo calice. Finale lungo e appagante, con bel richiamo del frutto.