



→ **Zona di coltivazione:**  
Langhe

---

→ **Uve:**  
100% Nebbiolo

---

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

---

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

---

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

---

# LANGHE DOC NEBBIOLO 2020

Le uve utilizzate 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, molto profumato, di notevole ampiezza e complessità. Nel bouquet spiccano le note di viola.

Come ogni Nebbiolo che si rispetti ha un profumo in continua metamorfosi. 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 elegante e bilanciato. Esprime il carattere del vitigno nella sua zona di elezione.

Un vino appagante, a cui non si nega un secondo calice, con finale persistente e un bel richiamo del frutto.