

## Langhe DOC Nebbiolo



Il nostro Langhe Nebbiolo viene prodotto con uve Nebbiolo provenienti dalle vigne situate nel comune di La Morra e nel comune di Verduno. La raccolta si effettua a partire dalla seconda metà di Ottobre. Dopo la pigiatura inizia la fermentazione che si protrae per 15/20 giorni. Quando la fermentazione finisce, il vino nuovo viene lasciato decantare per alcuni giorni e poi viene subito travasato in botti di legno, dove rimane ad invecchiare per almeno 9 mesi. Finito la permanenza in legno, il vino viene filtrato ed imbottigliato, pronto per il consumo.

Il vino si presenta di color rosso rubino, il profumo spazia da sentori floreali (rosa canina, vaniglia) che evolvono verso sentori più speziati (cuoio, liquirizia)

Si abbina facilmente con piatti di carne o con formaggi stagionati che ne risaltano meglio il sapore.