



Langhe DOC Nebbiolo

Il Langhe Nebbiolo di Gianni Ramello è ottenuto da uve Nebbiolo vendemmiate a inizio Ottobre. Dopo 4-5 giorni di fermentazione sulle vinacce, il liquido viene separato dalle bucce per lasciargli continuare poi la fermentazione per circa 10-15 giorni.

Successivamente viene svinato e travasato, poi dopo una leggera filtratura viene imbottigliato e preparato per la vendita.

Si presenta di colore viola chiaro, quasi rosato; con profumi floreali e fruttati. Al gusto è fresco e delicato, con note di frutta fresca.