

LANGHE

Denominazione di Origine Controllata

NEBBIOLO

VITIGNI

Uve: Nebbiolo
Sistema di allevamento: Controspalliera
Ceppi per ettaro: 4500
Terreno: sabbioso con lieve presenza di argilla
Altitudine: 250 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: seconda metà di ottobre
Resa: 100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

normalmente la raccolta delle uve si svolge nella prima decade di ottobre. La temperatura di fermentazione è di circa 24 °C. al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica. Il vino riposa poi per circa 6 mesi in vasche di cemento e viene successivamente imbottigliato. Prima della commercializzazione resta ancora 3 mesi in bottiglia per l'affinamento conclusivo

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso limpido
Profumo: : fruttato intenso, floreale, vinoso e fresco con note varietali ben espresse
Sapore: secco, vellutato, fine con una buona persistenza, sapido e con buona struttura

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 14 % vol
Estratto secco netto: 25 g/l
Zuccheri riduttori: 1 g/l
Acidità totale: 5,7 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Ottimo con i primi piatti a base di pasta, risotti e ravioli. Secondi alla griglia o in umido. Interessante con piatti a base di castagne o di funghi.
Note di servizio: stappare almeno un'ora prima del consumo, servire alla temperatura di 16-18°C

VINEYARD

Grapes: Nebbiolo
Training system: Vertical trellis
Stumps per hectare: 4500
Soil: sandy with slight presence of clay
Altitude: 250 m/s.l.m.
Harvest: second half of October
Yield: 100 q.li/Ha

VINIFICATION

Normally the grape harvest takes place in the first decade of October. The fermentation temperature is around 24 °C. At the end of alcoholic fermentation, malolactic fermentation is immediately started. The wine then rests for about 6 months in cement tanks and is subsequently bottled. Before commercialization it remains for another 3 months in the bottle for final aging.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: clear red
Parfum: intense fruity, floral, vinous and fresh with well-expressed varietal notes
Taste: dry, velvety, fine with good

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 14% vol
Net dry extract: 25 g/l
Reducer sugars: 1 g/l
Total acidity: 5,7 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING

Excellent with pasta-based dishes, risottos and ravioli. Grilled or stewed main courses. Interesting with dishes based on chestnuts or mushrooms.
Service notes: open at least one hour before consumption, served at a temperature of 16–18°C

WEINBERG

Rebsorten: Nebbiolo
Rebzüchtung: Spaliererziehung
Rebstöcke pro Hektar: 4500
Boden: sandig mit leichter
Höhe: 250 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: zweite Hälfte des Oktobers
Trauben: 100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Normalerweise findet die Traubenernte in der ersten Oktoberdekade statt. Die Gärtemperatur beträgt etwa 24 °C. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wird unmittelbar die malolaktische Gärung eingeleitet. Der Wein ruht dann etwa 6 Monate in Betontanks und wird anschließend abgefüllt. Vor der Vermarktung verbleibt er noch 3 Monate in der Flasche zur abschließenden Reifung.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

FFarbe: klares Rot
Bukett: intensives fruchtiges, blumiges, wenig und frisches Aroma mit gut ausgeprägten Rebsortenmerkmalen
Geschmack: trocken, samtig, fein mit guter Persistenz, würzig und mit guter Struktur

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 14 % vol
Trocken Extrakt: 25 g/l
Restsüsse: 1 g/l
Säuregehalt: 5,7 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90-110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu ersten Gängen auf Pasta-Basis, Risottos und Ravioli. Gegrillte oder geschmorte Hauptgerichte. Interessant zu Gerichten mit Kastanien oder Pilzen.
Serviertemperatur: mindestens eine Stunde vor dem Verzehr entkorken, servieren bei einer Temperatur von 16–18°C



Nebbiolo



16-18°C



14% vol



750 ml