



## Langhe Nebbiolo D.O.C.

### **Vitigno**

Nebbiolo

### **Vigneto**

*Comune:* La Morra, Santa Maria Bricco San Biagio, Foglio n. 15, Particelle n. 305, 345, 429, 306, 68

*Proprietà:* altitudine 200 m s.l.m., esposizione Est, sesto d'impianto 2,80x0,90m, densità 4000 ceppi/ha, allevamento a Guyot a controspalliera.

*Età:* 15 anni

*Ettari:* 2 ha

*Resa/ha:* 80 q/Ha

### **Epoca di raccolta**

Prima decade di ottobre

### **Produzione**

10.000 bottiglie

### **Vinificazione**

Selezioni dei grappoli in vigneto, durante la vendemmia, fermentazione alcolica con macerazione per circa 15 giorni, fermentazione malolattica a seguire.

### **Affinamento**

Affinamento in contenitori di rovere di Slavonia e francese di varia capacità per circa un anno, un anno e mezzo.

Imbottigliamento in autunno.

### **Caratteristiche organolettiche**

E' un Nebbiolo tipico, dal colore rosso rubino, un bel bouquet di viola e frutta rossa, con un tannino piacevole che richiama la terra di Langa.

