



LANGHE NEBBIOLO D.O.C.

Da uno dei vitigni piemontesi più diffusi nasce questo popolarissimo vino, così familiare da farci dimenticare, a volte, di essere in presenza di una grande Doc.



Varietà di uva: Nebbiolo 100%



Collocazione del vigneto: Castellinaldo d'Alba e Guarene



Tenore alcool: 13,5% - 14%



Temperatura di servizio: 14-16°C



Vendemmia: fine settembre



Vinificazione: macerazione sulle proprie bucce
Fermentazione in vasche d'acciaio.
Affinamento in botte grande per 12 mesi circa e successivo imbottigliamento.



Colore: rosso rubino intenso e unghia violacea



Profumo: elegante e persistente con sentori di violetta, fiori appassiti, spezie dolci



Sapore: elegante ma equilibrato finale lungo intenso. Tannino asciutto tipico del vitigno nebbiolo



Abbinamenti: agnolotti, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina con salse speziate



**FERRERO
MICHELE**
DAL 1891