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: *Dopo un'accurata selezione manuale, l'uva viene pigiata e messa a fermentare in vasche di acciaio inox a una temperatura di circa 30°*

Colore: *rosso rubino intenso e sfumature violacee*

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*

Azienda Agricola
FERRERO
MICHELE
CASTELLINALDO D'ALBA DAL 1891

Azienda Agricola Ferrero Michele 12050 Castellinaldo d'Alba (CN) Italia - Via Magliano Alfieri, 11
Tel. 0173.213265 - 334.29212775 - www.cantinaferrero.it - info@cantinaferrero.it