



LANGHE NEBBIOLO DOC 2022



L'annata 2022 ha visto la prima produzione piena di una nostra nuova vigna di nebbiolo, nonostante gli estremi climatici di siccità e aridità abbiamo voluto sperimentare la nostra prima produzione di un Langhe Nebbiolo, che nonostante il clima non proprio ottimale ha saputo maturare l'uva senza eccedere in zuccheri e tannini.

Comune: Diano d'Alba

Superficie: 0,4 ha

Esposizione: Ovest

Vitigno: 100% Nebbiolo

Gradazione alcolica: 13.5%

Anno di impianto: 2020

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Tipo di vendemmia: Manuale

Conformazione del suolo: Marne argilloso calcaree che formano un suolo evoluto franco limoso

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione per 5 giorni a 28-29°C.

Lieviti: selezionati

Affinamento: 10 mesi in vasche d'acciaio. Riposa per almeno tre mesi in bottiglia.

Produzione: 3000 bottiglie

Formato: 0,75 L



LANGHE NEBBIOLO DOC

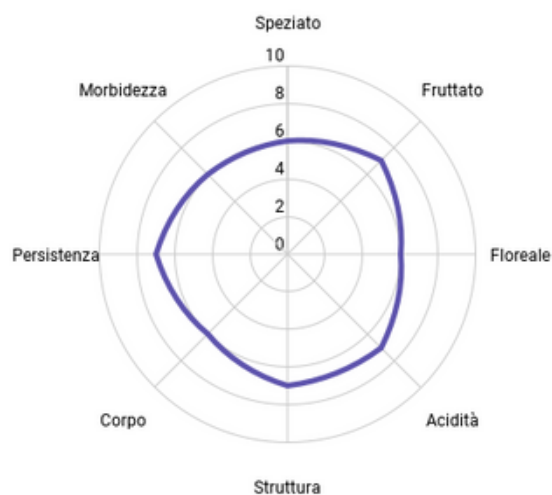
2022

Colore: limpido, rosso rubino piuttosto intenso con riflessi mattone.

Olfatto: abbastanza intenso, complesso fine. Il profumo si apre con il floreale balsamico della viola che si intreccia subito con il fruttato intenso di ribes rosso e lampone. Interessante il profumo di erba tagliata.

Gusto: secco, molto fresco, fruttato di lampone, ribes rosso e ciliegia. Molto minerale e persistente nel gusto. Spicca nelle sensazioni retronasali eteree e balsamiche. Il tannino vellutato molto presente accompagna subito l'ingresso in bocca e persiste, ma non fino alla fine dove prevalgono le sensazioni balsamiche. Un corpo abbastanza presente si unisce al sapido risultando, nel suo complesso, un vino abbastanza equilibrato, intenso e persistente. Di facile beva ma longevo grazie alla sua struttura e acidità.

Abbinamenti gastronomici: La sua freschezza si addice ai primi e secondi piatti. Servire a 18°C.



LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
NEBBIOLO
2022