



Langhe Nebbiolo

DENOMINAZIONE Langhe Nebbiolo DOC

ANNATA 2019

100% Nebbiolo

GRADO ALCOLICO 14% vol.

Note Degustazione

AL NASO: Note floreali e foglia di tè e ciliegia.

AL PALATO: Note fruttate con sentori di amarena e frutti rossi. Buona trama tannica e buona acidità.

Vinificazione

TECNICA ENOLOGICA: Fermentazione e macerazione a cappello sommerso con lieviti indigeni

AFFINAMENTO: 3 mesi in botti di cemento e 6 mesi in tonneau. Vino non chiarificato

Vigna

PROVENENZA Vigneto in Priocca d'Alba

ESPOSIZIONE Sud-Est

ALTITUDINE 275 mt s.l.m.

ETA' VIGNETO 40 -45 anni

Note

Prodotte 1164 bottiglie

