

LANGHE NEBBIOLO

VITIGNO

Nebbiolo 100%

VIGNETI

Situati nelle colline delle Langhe.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene tra la prima e la seconda settimana di ottobre. Le uve vengono diraspate, pigiate e stoccate in serbatoi di acciaio inox, dove avviene la fermentazione.

A seguito dei vari processi l'affinamento avviene in acciaio Inox.

COLORE

Rosso rubino.

AROMA

Caratteristico, tenue e delicato.

SAPORE

Secco e piacevolmente vellutato.
