

# LANGHE NEBBIOLO

## "Ludovica"

### DOC

---

#### AFFINAMENTO

Barrique francesi di secondo passaggio, per un anno, dopo di ché bottiglia.

#### VITIGNO

Nebbiolo 100%

#### VIGNETTI

Situati nelle colline del Roero.

#### VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene tra la prima e la seconda settimana di ottobre. Le uve vengono diraspatate, pigiate e stoccate in serbatoi di acciaio inox, dove avviene la fermentazione. A seguito dei vari processi, l'affinamento avviene in barrique francesi di secondo passaggio, per un anno, dopo di ché viene imbottigliato.

#### COLORE

Rosso rubino.

#### AROMA

Caratteristico, fresco e delicato, con piacevoli note di legno.

#### SAPORE

Secco, aromatico, complesso nel sapore e nell'aroma, piacevolmente vellutato.

#### CURIOSITA'

Il nome del vino è dedicato alla piccola Ludovica, figlia di Omar e Luana.

---