

Langhe Nebbiolo

VITIGNO: 100% Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Neive

CRU: Bricco di Neive

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ALTITUDINE: 350 mt slm

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo – sabbioso

ETA' DELLE VITI: 15 anni

RESA PER ETTARO: 40 – 45 Ql circa

POTATURA: Controspalliera Guyot

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in vasca d'acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 5 mesi in acciaio e 5 mesi in botti di rovere di Slavonia

PRIMA ANNATA: 2009

ABBINAMENTI: paste condite con sughi di carne, frittore o griglie miste, formaggi di media stagionatura