

LANGHE NEBBIOLO

DOC

VITIGNO: 100% Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Neive

CRU: Bricco di Neive

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ALTITUDINE: 350 mt slm

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo - sabbioso

ETA' MEDIA DELLE VITI: 20 anni

RESA PER ETTARO: 40 - 45 Ql circa

POTATURA: Controspalliera Guyot

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE : in vasca d'acciaio per circa 20 giorni

AFFINAMENTO: in acciaio e in botte di rovere di Slavonia

PRIMA ANNATA: 2009

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