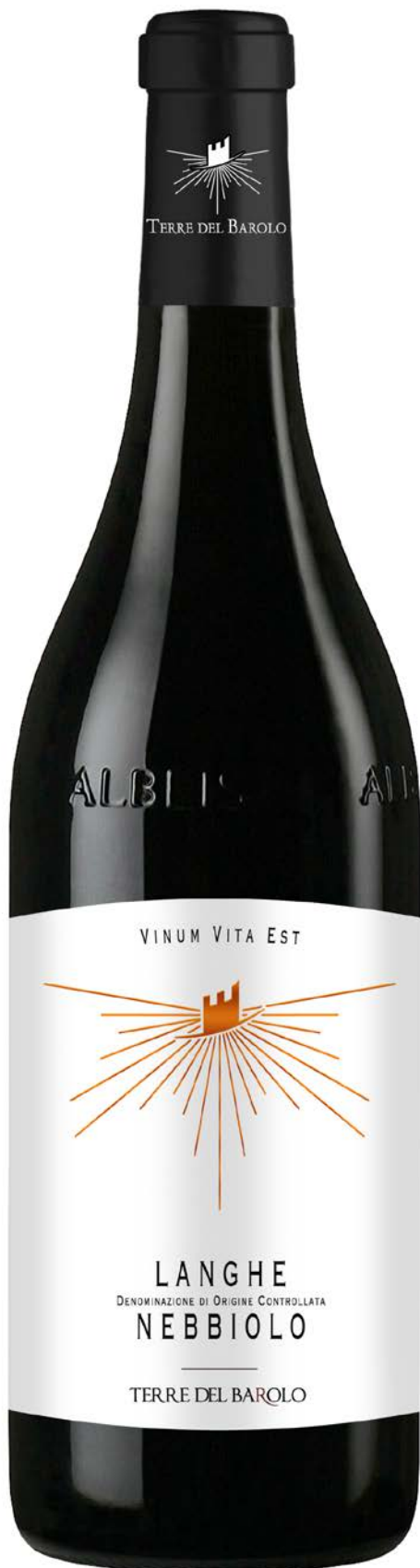


# TERRE DEL BAROLO

## LANGHE DOC NEBBIOLO



**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Zona di produzione:** vari Comuni delle Langhe

**Suolo:** argilloso-calcareo

**Coltivazione del vigneto:** contropalliera con potatura a Guyot

**Vendemmia:** 100% manuale

**Epoca di vendemmia:** ottobre

**Resa massima:** 90 q/ha di uva

**Vinificazione:** diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 6/8 giorni a temperatura controllata (26-28°C)

**Fermentazione malolattica:** completa

**Affinamento:** in vasca per 8 mesi e imbottigliamento

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino

**Al naso:** sentori fruttati (piccoli frutti rossi) e speziati

**Al palato:** asciutto, armonico ed elegante, di buona struttura

**Grado alcolico (minimo):** 11,50% vol.

**Temperatura di degustazione:** 18/20 gradi

**Conservazione:** vino adatto ad un medio invecchiamento in bottiglia (3-5 anni)

**Abbinamento cibo/vino:** tagliatelle al ragù di carne o ai funghi porcini, carni bianche e rosse anche grigliate, cacciagione e formaggi saporiti di media stagionatura.