LANGHE NEBBIOLO DOC

Piemonte - Itália

A região do Piemonte produz grandes jóias, localizado no Noroeste da Itália, produz vinhos que podem ser considerados os melhores tintos do país.
Vinhedos Situados nas encostas médias, expostos ao oeste do unterior da cidade de Alba.
Altitude: Cerca de 300 metros acima do nível do mar.
Solo: Rocha argilosa (marga) de coloração cinzenta com presença de calcário poroso (tufo).
Vinhedos com idade média de 15 anos.
Condução: Cordão esporonado, poda tipo Guyot.
Produção por cepa: 2kg
Vidima: Outubro.

100% Nebbiolo

Teor Alcoólico: 13%
Açúcar: 0,3 g/l
Acidez Total: 8,70 mEq/l
PH: 3,64
Vinificação: Após uma cuidadosa seleção das uvas colhidas, ocorre prensa e fermentação tradicional das castas em tinas de aço inoxidável a uma temperatura de cerca de 28ºC. Depois de cerca de 10 dias, é realizada a decantação, ou seja, a separação do bagaço. Durante os meses seguintes são feitas trasfegas para obter um vinho límpido.
Refinamento em Garrafa: 6 meses.

É armazenado por alguns meses em tanques de aço inox, seguido de 6 meses em barricas de carvalho.

NOTAS DO ENÓLOGO

Visual vermelho granada, com traços de laranja que se tornam mais evidentes com o tempo.

Aroma suave e delicado que lembra violetas que aumenta e melhora com o envelhecimento.

Paladar seco com boa estrutura, devidamente tânico quando jovem, aveludado e harmonioso.

Harmonização: Ideal com ravióli e tagliatelle.
Acompanha muito bem carnes vermelhas.

Temperatura de serviço entre 18 ºC à 20ºC.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA