

VENTISEI26



LANGHE NEBBIOLO DOC

VIGNETI di 30 anni, situati nei comuni di Montà, tra i 280 e i 320 m s.l.m.

TERRENO fortemente sabbioso

ESPOSIZIONE sud-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot classico

PRODUZIONE 100 q.li/ha

VINIFICAZIONE dopo una macerazione a freddo in cassetta delle uve per 5 giorni, la vinificazione viene condotta in vasche di acciaio col sistema a cappello emerso per 7 giorni. La temperatura di fermentazione viene controllata e mantenuta intorno ai 25°C. La malolattica avviene a fine fermentazione e svinatura ultimata

INVECCHIAMENTO matura per 5 mesi in vasca di acciaio e 2 in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE vino fresco, morbido ed elegante. Il colore appare rubino con riflessi violacei. Spiccano al naso sentori di viola, rosa canina, cassis. In bocca è pastoso, avvolgente, di facile beva e con un finale piacevolmente dolce