

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO



Il Langhe Nebbiolo DOC, prodotto con uve provenienti dalle colline di Montà d'Alba, è un vino che si potrebbe consumare anche giovane, ma che la nostra azienda, vista la struttura importante, ha optato per una fase di affinamento in botti di legno lunga un anno. La vendemmia viene effettuata a mano i primi 10 giorni di ottobre. L'uva, giunta in cantina, viene pigiata e fermentata in vasche di inox con macerazione sulle bucce per circa 12-25 giorni. Successivamente, l'ultima fase, è l'affinamento in legno.



Vitigno: nebbiolo 100%
Terreno: calcareo
Altitudine: 310m slm
Sistema di coltivazione: Guyot
Gradazione: 13,5°-14°

Il colore è rosso rubino mentre il profumo dona sentori floreali e fruttati. Profumo caratteristico tenue e delicato che si accentua e perfezione nel corso della maturazione. per quanto riguarda il gusto al palato, il Langhe Nebbiolo DOC è pieno e gradevole con leggere note speziate; giustamente tannico da giovane, diviene col tempo molto armonico e vellutato. Abbinamenti: primi piatti con sughi di carne, funghi, selvaggina e formaggi di stagionatura media.



Azienda Vinicola LA GRISA Sas di Taliano Pierangelo e C.
C.so A. Manzoni 83
12046 Montà (CN)
P.I: 01886780046
0173976250
info@lagrisa.com