

Langhe Nebbiolo 2010

Questo langhe nebbiolo di colore rosso granato molto intenso al profumo porge pregevoli profumi di viola, susina, su spezie dolci e liquirizia. Al gusto è sapido con un delicato e maturo tannino di buona persistenza. L'importante complessità di questo vino ne determina una longevità superiore a 10 anni.

Caratteristiche

Denominazione	Langhe Nebbiolo d.o.c.
Altezza s.l.m.	460 m.
Esposizione solare	I nostri vigneti si trovano su un altipiano ventilato e soleggiato tutto il giorno
Vitigno	100% nebbiolo
Area di produzione	Rodello
Ceppi per ettaro	5500 viti per ettaro circa
Tipo di Allevamento	Gujot e un equilibrata potatura secca, un'attenta cura nel momento di maggior sviluppo vegetativo e un radicale diradamento prima e dopo l'invaiaitura, eseguiti manualmente, consentono un accurato controllo qualitativo. La parte meccanizzata del lavoro riguarda esclusivamente i trattamenti (solfato di rame e zolfo di cava) ed il controllo dell'inerbimento.
Annata	2010
Vendemmia	fine ottobre
Affinamento	in legno 24 mesi e 2 mesi in bottiglia
Temperatura di servizio	18°C
Vinificazione	in vasche di acciaio per quattordici giorni di macerazione su buccia
Colore	rubino granata intenso
Abbinamenti Gastronomici	il suo ideale accostamento con carni bianche carni rosse in arrosto, brasate e stracotte, piatti col tartufo, formaggi e salumi stagionati
Terreno	Sabbia 27%, Limo 51%, Argilla 22%
Superficie	Il vigneto si estende su una superficie di un ettaro abbondante
Maturazione	Si raccoglie manualmente in apposite casse
Bottiglie Prodotte n.	5000
Da bersi	Viene imbottigliato senza essere filtrato nel mese di agosto e messo in vendita dopo due mesi di affinamento in bottiglia . Da bersi entro 10 anni in base all'annata.
Gradazione Alcolica	14 % vol.
Kg. di uve per vite	Da 0.9 a 1.2 kg di uva per vite e per ettaro da 55 a 60 quintali