



## **NEBBIOLO** **LANGHE D.O.C.**

### **VARIETA':**

NEBBIOLO 100%

### **VIGNETI:**

Una selezione di nostri vigneti tra cui quelli a Diano d'Alba, La Morra, Collaretto e Lirano a Serralunga d'Alba e Rocche di Massalupo in San Rocco Seno d'Elvio.

### **VINIFICAZIONE:**

In acciaio inox; macerazioni per circa 20 giorni.

### **AFFINAMENTO:**

Per circa 24 mesi in botti di rovere ed in barriques per una piccola parte.

### **NOTE:**

La provenienza delle uve, impreziosita da una piccola aggiunta di Nebbiolo proveniente dalla zona del Barolo e del Barbaresco, lo rende un Nebbiolo di corpo, di struttura e di lunga vita. Il frutto intenso e maturo, ma ancora fresco, i tannini morbidi e quasi dolci gli danno piacevolezza e fragranza.

