



# LANGHE DOC NEBBIOLO - Il GiòPì

**Vitigno:** Nebbiolo.

**Comune dei vigneti:** Monforte d'Alba, Barolo e Novello

**Età media delle piante:** 25 anni

**Esposizione del vigneto:** sud, sud-ovest

**Composizione del terreno:** argilloso, sabbioso, limoso

**Altitudine media della vigna:** 350 mslm

**Resa per ettaro:** 65 q/ha

**Epoca di vendemmia:** Prima decade di ottobre, raccolta manuale.

**Vinificazione:** Diraspa-pigiatura - Fermentazione a temperatura controllata di 26°C durata media macerazione: circa 15 giorni - Fermentazione malolattica in Novembre, acciaio - Affinamento di circa 10 mesi in tonneau e botti in rovere Slavonia e Francese, di età variabile dal nuovo a 10 anni - Minimo 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Caratteristiche del vino:** Alla vista si presenta di colore rosso con riflessi granati non troppo intenso tipico del Nebbiolo lavorato in purezza.. Al naso è fruttato e floreale e ricorda il lampone, i mirtilli e la fragolina selvatica. In bocca è secco, caldo, abbastanza morbido e buona tannicità. Durata del vino circa 15 anni

**Nota del produttore:** consigliato con carni rosse, da provare con cibi speziati

**Alc.:** 14.00% by Vol

**Temperatura a cui degustarlo:** 18°-20°C

**Vine:** Nebbiolo.

**Town of vineyards:** Monforte d'Alba, Barolo and Novello

**Average age of plant:** 25 years old

**Exposure of the vineyard:** south, south-west

**Soil:** sandy clay, silty

**Average altitude of the Variety:** 350 mslm

**Yield:** 65 q/ha

**Harvest:** Beginning of October, manual harvest.

**Vinification:** Crushing - Fermentation with controlled temperature of 26 °C - Average time of maceration: 15 days

- Malolactic fermentation in November stainless steel,

Aging:, medium 10 months in tonneaux and Slavonian and French oak, dimension 35 hl, ranging in age from new to 10 years. Minimum 10 months in bottle before to sell

**Features of the wine:** At the sight it is red with garnet highlights, not so intense, typical of a Nebbiolo in purity.

Fruity and floral reminiscent of raspberries, blueberries and wild strawberries. At the palate it is dry, warm, soft and good tannins. Longevity 15 years.

**Notes by Broccardo Wine Cellar:** We recommend it with medium aged cheeses and red meats. To try with spicy dishes.

**Alc.:** 14% by Vol.

**Serving Temperature:** 18°-20° Celsius

**Rebsorte:** Nebbiolo.

**Lage der Weinberge:** Monforte d'Alba, Barolo und Novello

**Mittleres Alter der Rebstöcke:** 25 Jahre

**Ausrichtung der Weinberge:** Süden, Süd-Westen

**Bodenbeschaffenheit:** lehmig, sandig, schlickig

**Mittlere Höhenlage der Weinberge:** 350 m ü.d.M.

**Ertrag pro Hektar:** 65 q/ha

**Weinlese:** Erste Dekade im Oktober, von Hand.

**Vinifikation:** Abbeeren-Keltern - Gärung unter Temperaturkontrolle bei 26°C Mittlere Mazerationsdauer:

etwa 15 Tage - Biologischer Säureabbau im November, Stahl

- Ausbau für etwa 10 Monate in Tonneaus und in französischen und slawonischen Eichenfässern, verschiedenen Alters von neu bis zu 10 Jahren -

Flaschenreifung mindestens 6 Monate vor dem Verkauf.

**Organoleptische Eigenschaften:** Rote Farbe mit den für den Nebbiolo typischen nicht zu intensiven granatroten

Reflexen . Bouquet fruchtig und blumig mit Noten nach Himbeere, Heidelbeere und Walderdbeere. Am Gaumen

trocken, warm, ziemlich weich mit gutem Tannin-Gehalt.

Lagerfähigkeit des Weins etwa 15 Jahre

**Anmerkung des Herstellers:** empfohlen zu rotem Fleisch und würzigen Gerichten

**Alkoholgehalt:** 14 Vol.%

**Empfohlene Trinktemperatur:** 18°-20°C