



LANGHE DOC NEBBIOLO

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