

LANGHE doc NEBBIOLO IL GIÒPI

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

