

Langhe Nebbiolo

DOC

<i>Vitigno:</i>	Nebbiolo 100%.
<i>Origine delle uve:</i>	Castiglione Tinella, a 380 m. slm.
<i>La vendemmia:</i>	La vendemmia inizia solitamente tra la prima e la seconda settimana di ottobre.
<i>La vinificazione:</i>	Dopo la pigiatura il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino é affinato per 12 mesi in botti di rovere da 25 ettolitri, fino al momento dell'imbottigliamento.
<i>I caratteri:</i>	Elegante e raffinato, luminoso colore rubino con riflessi granato. Articolato su generosi e intensi profumi fruttati e floreali che ricordano la ciliegia, il lampone e la viola selvatica, lievi cenni speziati di anice e noce moscata completano il quadro olfattivo. Al sorso rivela corpo e bevibilità, piacevole equilibrio che unisce l'intensa freschezza e il delicato tannino nobilitando la lunga e fruttata persistenza.
<i>Gradazione alcolica:</i>	14,5 % Vol. di alcool effettivo.
<i>Temperatura di Servizio:</i>	17 °C.

ELIO PERRONE

Castiglione Tinella (CN) Italia - Tel. 0141855803 - perrone@elioperrone.it - www.elioperrone.it