

AZIENDA AGRICOLA
LA SPINONA

LANGHE NEBBIOLO DOC



Il Langhe Nebbiolo è il fratello minore del Barolo e del Barbaresco. Colore rosso rubino che con l'invecchiamento tende al granato ed a sfumature mattone antico. Il profumo è netto, intenso con sentori floreali e fruttati, in particolare di mora e lampone. Il sapore è fresco, asciutto e di buon corpo, esaltato da una leggera vena tannica. Si palesa armonico.

VITIGNO: 100% Nebbiolo.

SUPERFICIE VITATA: 0.7 Ha.

VENDEMMIA: inizio/metà ottobre. Le uve vengono raccolte a mano in ceste traforate per permettere il passaggio dell'aria tra i grappoli. La pigiatura è soffice. Macerazione a freddo per 24 ore a 12°C (In alcune annate).

FERMENTAZIONE: 10/12 giorni di fermentazione a temperatura controllata (29-30°C) con rimontaggi all'aria nei momenti chiave del processo. Svinatura e pressatura delicata per ottenere solo il vino migliore. Fermentazione malolattica naturale in ambiente a temperatura controllata (20°C).

INVECCHIAMENTO: 12 mesi in vasche di acciaio inox e 6 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 25 Hl.

AFFINAMENTO: in bottiglia per 8/10 mesi in ambiente a temperatura controllata.

COLORE: rosso rubino che con l'invecchiamento tende al granato ed a sfumature mattone antico.

PROFUMO: netto, intenso con sentori floreali e fruttati, in particolare di mora e lampone.

SAPORE: fresco, asciutto e di buon corpo, esaltato da una leggera vena tannica, risulta vellutato, armonico ed elegante.

GRADAZIONE: da 13% a 14% Vol. (In base alle annate)

DA SERVIRE CON: secondi piatti a base di carne rossa e bianca.

AZ. AGR. LA SPINONA

Via Secondine 30, 12050 Barbaresco - Cuneo, Italia
P.IVA 02658370040 - Tel. 340.26.24.059 - info@laspinonabarbaresco.it