



Langhe Doc Nebbiolo BIO

Questo vitigno piantato nella nostra azienda ha saputo regalarci sensazioni inaspettate. La robustezza dei grappoli ci permettono di raccogliere l'uva a fine Ottobre, maturata così con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

I venti diurni che soffiano lungo la valle asciugano i grappoli bagnati dalla nebbia autunnale.

Con una vinificazione tradizionale a temperatura controllata si ottiene così un vino ricco di profumi e con una buona struttura, che grazie ai 12 mesi di affinamento in botte di Rovere, ingentilisce le note tanniche portando al vino morbidezza e profumi secondari di prugne secche, mirtillo, noci...

In bocca si presenta pieno, sostenuto da una buona alcolicità, con fondo asciutto e vinoso in giovane età.

Vino che sopporta un moderato invecchiamento dai 6 ai 8 anni dalla vendemmia.

Si abbina a salumi stagionati, carni brasate o cotte alla piastra.

Degustazione in bicchiere ampio con imboccatura stretta per apprezzare meglio i profumi.