



# Langhe Nebbiolo DOC

**Annata:** 2020

**Comune e zona di produzione:** Monforte d'Alba, Sottozona Perno

**Denominazione:** DOC

**Vitigni:** 100% Nebbiolo (nella sottovarietà Michet e Lampia)

**Esposizione:** Sud-Est

**Gradazione alcolica:** 14%

**Temperatura di servizio:** 16-17 °C ca

## Vinificazione e affinamento

Metodo tradizionale, macerazione a contatto con le bucce per 10 giorni circa in vasche d'acciaio inox. Fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti.

Il vino viene stabilizzato utilizzando vasche posizionate all'esterno della cantina durante il periodo più freddo dell'inverno. Non viene chiarificato ne filtrato.

Maturerà in seguito per 9 mesi in vasche d'acciaio inox e si affina in bottiglia per almeno 6 mesi.

## Note di degustazione

Rosso rubino intenso il colore.

Profumo intenso e fruttato. Sapore secco, asciutto di buon corpo. Tannico ed armonico.

## Abbinamenti

Si accompagna bene a tutte le portate: ottimo con gli antipasti, i primi, con carni bianche e con i formaggi

Formato: 0.75 lt

Numero bottiglie: 3600