# LANGHE DOC NEBBIOLO

Zone de culture : Castiglione Falletto
Serralunga D'Alba

Cépage : Nebbiolo 100 %

Surface du vignoble : 1,5 Ha

Exposition et Altitude : Sud-ouest, 350 m

Sol : Calcaires Blancs

Vignes âgées de 20 ans plantée 4500 pieds par Ha

Cuves de fermentation : Roto- Fermenteurs

Vignification avec levures indigènes, pendant 7 jours à 28°c

Elevage dans des cuves inox

Production : 10 200 bouteills

Dégustation :
Le vrai Nebbiolo, dans la pureté . De là, la couleur brillante et vive. Arômes violets et floraux, juteux, avec des touches rafraîchissantes de cerise, de fraise et de cassis.

Le vieillissement exclusif de l'acier , fortement recherché, permet plus que jamais la performance des caractères de la variété. Framboise en primis. Acidité piquante, pleinement attractive. Tanins extrêmement mûrs. Une approche du Barolo à boire instantanément.