

## Langhe Nebbiolo DOC

<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Provincia:</b>	Cuneo
<b>Uvaggio:</b>	esclusivamente vitigno Nebbiolo
<b>Vinificazione:</b>	in acciaio inox. Fermentazione a temperatura controllata sui 27° C, ricorso alla tecnica del délestage e svinatura a fine fermentazione.
<b>Conservazione:</b>	Acciaio e passaggio in legno per un periodo variabile fra i 3 ed i 6 mesi.
<b>Colore:</b>	rosso rubino più o meno intenso a seconda delle annate
<b>Profumo:</b>	profumi intensi, ricchi e delicati, fruttati e floreali.
<b>Sapore:</b>	secco, sapido, armonico
<b>Invecchiamento:</b>	invecchiamento per 3 o 4 anni. Da giovane ricche note fruttate al palato.
<b>Gradazione alcolica:</b>	normalmente fra i 13,5-14,5 gradi % vol.
<b>Temperatura:</b>	16°-18°
<b>Abbinamenti:</b>	tutti i piatti della cucina langarola
<b>Bicchiere:</b>	Calice Barbaresco.