

LANGHE NEBBIOLO DOC



Zona e Comune di produzione:

Monforte d'Alba - Sottozona Bussia

Uve: 100% Nebbiolo

Superficie vigneto: 0,7 ettari

Esposizione: Est

Altimetria: zona collinare a 300 metri s.l.m. ca.

Tipo terreno: Elveziano con sedimenti argillosi, marne blu e tufo.

Età media delle viti: 15 anni

Epoca della vendemmia: metà ottobre

Vinificazione: metodo tradizionale

fermentazione delle uve a contatto con le bucce senza aggiunta di lieviti per 10 giorni circa in vasche di acciaio inox.

Invecchiamento: 10 mesi in botti di rovere di Slavonia - successivo affinamento in bottiglia.

Produzione: 5.000 bottiglie anno

Note degustative: colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granata. Profumo intenso e fruttato a (prugna e ciliegia). Sapore secco, asciutto di buon corpo, giustamente tannico ed armonico con sentori di liquirizia, rosa canina.

Gastronomia: si accompagna bene a tutte le portate: ottimo con gli antipasti, i primi, con carni bianche e con i formaggi
Temperatura di servizio 17°C ca.

Gradazione alcolica: 13/14%Vol

Acidità totale: da 5,2 a 5,6 g/L

Location: Monforte d'Alba - Bussia zone

Grape Variety: 100% Nebbiolo

Vineyard Area: 0.7 Hectares

Exposure: East

Altitude: Hilly zone at around 300 meters a.s.l.

Soil: Elveziano with clayey sediments blue marl and tuff.

Average age of the vines: 15 years

Harvest: Mid October

Vinification: Traditional method of fermentation of the grapes in contact with the skins, without added yeasts, for around 10 days in stainless steel tanks.

Aging: ten months in Slavonian oak casks, with maturation in the bottle.

Production: 5.000 bottles a year

Tasting Notes: The color is a deep ruby red with garnet reflections and an intense and fruity bouquet of plum and cherry. The flavor is dry with good body, well balanced tannins and harmonious with hints of liquorice, rose and gubron.

Gastronomy: Pairing well with all types of food, from appetizers to cheeses with red and white meat. The recommended serving temperature is around 17 degrees.

Alcohol level: Approx. 13-14% Vol

Total Acidity: Approx. 5.2 - 5.6 g/L



GIACOMO FENOCCHIO