Langhe Nebbiolo

DOC

Un'elegante interpretazione del vitigno, in cui emergono sentori fruttati e floreali. Svela il meglio di sé a chi sa attendere il lavoro del tempo.

Denominazione: Langhe Nebbiolo D.O.C.

Varietà: 100% Nebbiolo

Epoca di vendemmia: Metà di ottobre

Terreno: Terreno argilloso. Esposizione sud-ovest.

Vinificazione: Dopo la pigiadiraspatura il mosto, a contatto con le bucce, fermenta per circa 14 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo il primo travaso si sviluppa naturalmente la fermentazione malolattica. L'invecchiamento di un anno avviene in botti di rovere.

Caratteristiche organolettiche: Colore rubino intenso. Al naso rosa e violetta, fruttato con sentori di lampone, mirtillo e viola. I tannini sono morbidi ed eleganti, specialmente dopo qualche anno di invecchiamento in bottiglia.

Stra

Azienda Agricola Stra

Loc. Ciocchini 5 - 12060 Novello (CN) - Italy
Tel. +39 0173 731214 - info@aziendaagricolastra.it - www.aziendaagricolastra.it