



— V I B E R T I —

*Barolo - Italia*

# LANGHE NEBBIOLO

Langhe Nebbiolo DOC

## Specifiche

**Tipologia:** vino rosso

**Varietà uve:** 100% Nebbiolo

**Denominazione:** Langhe Nebbiolo DOC

**Zona di produzione:** Barolo

**Epoca di raccolta:** fine settembre

## Valori analitici medi

**Gradazione alcolica:** 13.5 % vol

**Acidità totale:** 5.25 g/l

**Estratto secco:** 26 mg/l

**Primo anno di produzione del vino:** 2000

## Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso rubino di media intensità

**Profumi:** frutti rossi maturi, fragola e ciliegia

**Accostamenti:** antipasti, carni rosse, paste all'uovo e selvaggina

**Temperatura di servizio:** 16-18 ° C

**Capacità di evoluzione:** 5-7 + anni

## Vinificazione

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva.

Raccolta in cassette da 20Kg. Dopo la diraspa-pigiatura, avviene la macerazione e fermentazione alcolica sulla buccia per 8-10 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Segue la fermentazione malolattica a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

## Affinamento

L'affinamento avviene per un anno in tini di legno della capacità di 50 hl cadauno.

Il vino ritorna poi in serbatoi d'acciaio dove completa la sua maturazione per un ulteriore anno.

