



— 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.

