

LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
NEBBIOLO

DENOMINAZIONE: Langhe d.o.c. Nebbiolo

VIGNETI: Comune di Neive - Rivetti

VITIGNO: Nebbiolo 100%

RESA PER ETTARO: hl. 55

ESPOSIZIONE: Est-Sud-Ovest

TERRENO: sabbioso - calcareo

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

FERMENTAZIONE: con sistema di rimontaggio tradizionale,
in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di 8-10 giorni

MATURAZIONE: 12 mesi in botte di rovere di Slavonia da 30 hl.

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino con riflessi granata

PROFUMO: intenso e caratteristico del Nebbiolo

SAPORE: avvolgente e morbido, molto persistente

ABBINAMENTO: si adatta bene a tutto pasto, ideale per piatti di carni bianche e formaggi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C.



DANTE & RIVETTI

Azienda Agricola . Località Bricco di Neive, 12 . 12052 Neive (CN) Italia
www.danterivetti.com

vitigno
NEBBIOLO