



LANGHE NEBBIOLO 3 Utin

Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigneti: iscritti all'Albo docg Barolo, in La Morra

Giacitura: collinare, con esposizioni a sud-est, a 250 m. s.l.m.

Terreno: argilloso-calcareo

Resa ad ha: 55 hl.

Età media dei vigneti: 10 anni

Densità/ha: 3700 ceppi

Produzione annua: 2500 bottiglie da 0,75 l.

Vinificazione: macerazione a T° controllata di 28°C, con permanenza del mosto sulle bucce per 8 giorni.

Affinamento: breve affinamento in botti di rovere di Slavonia da 25 hl.

Grado alcolico: 13,5% vol.

Acidità: 5,2 – 5,6 g/l.

Longevità: 5-6 anni.

Descrizione: colore rosso rubino di media intensità. Aroma fruttato con sentori di rosa canina e spezie. Vino armonico ed elegante, con una leggera nota tannica che lo rende ancor più gradevole.

Abbinamenti consigliati: ideale per secondi piatti a base di carni bianche e formaggi stagionati.