



LANGHE D.O.C.G.
NEBBIOLO

Vitigno: 100% nebbiolo

Comune di provenienza: Santo Stefano Belbo (CN – Langhe)

Esposizione: Est

Natura del terreno: marno-pietroso-sabbioso

Epoca vendemmia: prima decade di ottobre

Vinificazione: raccolta manuale delle uve in cassette forate da 20 kg. Diraspapigiatura dei grappoli. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 26°C. Fermentazione malolattica svolta. Macerazione di circa 15 giorni con rimontaggi e follature quotidiane. L'invecchiamento avviene in botte grande di rovere francese

Affinamento in bottiglia di 8 mesi.

Temperatura di servizio: 18°C

Degustazione

Il Langhe Nebbiolo si presenta con un colore rosso carminio di media intensità e il profumo è intenso, complesso e fine.

Tra i sentori di rosa e violetta e quelli di frutta, come lampone e fragolina di bosco, emerge una spezia dolce come la noce moscata e il pepe verde.

All'assaggio è fresco, pieno, con un tannino moderato, caratteristico del vitigno, e un finale delicatamente persistente con richiami retro-olfattivi fruttati.

L'abbinamento gastronomico esalta le ricette più complesse e della grande cucina regionale: ravioli di carne al sugo d'arrosto, brasato o uovo poché con fonduta con tartufo.

Grape Variety: 100% Nebbiolo

Origin: Santo Stefano Belbo (CN – Langhe)

Exposure: East

Soil Type: Marly, stony, and sandy

Harvest Period: First decade of October

Winemaking Process

Manual harvest of the grapes in 20 kg ventilated crates. Destemming and gentle crushing of the bunches. Fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature of 26°C. Malolactic fermentation is completed, with maceration lasting approximately 15 days, accompanied by daily pump-overs and punch-downs.

Aging: In large French oak barrels

Bottle Aging: 8 months

Serving Temperature: 18°C

Tasting Notes

Langhe Nebbiolo displays a medium-intensity carmine-red color.

On the nose, it is intense, complex, and refined, with aromas of rose and violet, complemented by notes of fruit such as raspberry and wild strawberry. A touch of sweet spice, including nutmeg and green pepper, adds depth.

On the palate, it is fresh and full, with a moderate tannic structure characteristic of the variety, and a delicately persistent finish featuring fruity retro-olfactory notes.

This wine enhances complex recipes and the finest regional cuisine. Ideal pairings include meat-filled ravioli with roast sauce, braised beef, or poached egg with fondue and truffle.