



## LANGHE NEBBIOLO D.O.C.

La denominazione Langhe esprime pienamente la viticoltura dinamica dell'area. Le Langhe sono un territorio con una varietà di terreni non comuni in qualsiasi altra regione vinicola. Nebbiolo è un vitigno di nobile origine che viene da tempi lontani

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Zona di produzione:** colline di media altitudine (200-300 m slm) con eccellente esposizione. Suolo composto da sabbie giallo ocra con strati di marne calcaree.

### Vinificazione

La raccolta dell'uva è fatta a mano tra la prima e la seconda decade di ottobre.

La fermentazione è tradizionale, effettuata a temperatura controllata e con una durata di 10-15 giorni, con rimontaggi per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche.

### Maturazione

Almeno un anno in grandi botti di rovere seguito da un affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento.

### Note di degustazione:

Colore rosso brillante di varia intensità con riflessi granati  
Bouquet intenso con note di fiori appassiti e frutti di bosco.  
Al palato è vellutato, ricco di aromi  
Ben equilibrato e persistente

### Abbinamenti gastronomici

Classico abbinamento per tutte le portate, in particolare con piatti di pasta, carni e formaggi

Temperatura di servizio: 18°-20° C

Formati

Lt. 0,75 - 1,50



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it  
tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177