



In etichetta

Una **foglia di rovere**,
l'essenza che
custodisce
e affina

Il Nebbiolo di casa nostra: identità svelata di un terroir nuovo

Langhe DOC Nebbiolo Fontanassa

Cru/MGA: Fontanassa nel comune di Roddi
Vitigno: Nebbiolo 100%
Altitudine: 200 metri slm
Esposizione: Ovest
Suolo: limoso-argilloso, poco calcareo, originato dalle Marne di Sant'Agata Fossili Lamine.

Vendemmia: manuale in cassetta
Vinificazione: diraspa-pigiatura e conseguente fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione delle bucce della durata media di 10 giorni. Gestione con frequenti rimontaggi e delicate follature manuali. Successivamente, la fermentazione malolattica si sviluppa naturalmente a temperatura controllata senza interventi esterni

Affinamento: 12 mesi in tonneau di rovere francese da 500 Litri

Colore: rosso granato, dai riflessi aranciati
Profumo: il naso è dominato da ciliegia sotto spirito e viola, arricchite da eleganti e fini sfumature speziate
Gusto: il gusto è pieno e austero in gioventù, si apre nel finale con tannini presenti e nitide note di frutti rossi
T° di servizio: 16° - 18° C

Formato: capacità 750 mL in bottiglia Albeisa da 575 gr.
Chiusura tappo in sughero naturale

N° bottiglie: 4000 / 5000
1ª annata: 2019

