

Langhe Nebbiolo D.O.C. 2019

Vitigno: Nebbiolo

Uvaggio: Nebbiolo 100%

Annata: 2019

Zona di produzione: Neive -CN-

Tecnica di produzione: potatura gujot

Giacitura: collina

Suolo: argilloso, calcareo

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Vinificazione: acciaio temperatura 28 °C

Affinamento: un anno in tonneau di rovere e
6/8 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.

Colore: rosso rubino con riflessi granati

Profumo: fruttato e floreale

Sapore: equilibrio di frutta, fiori e spezie che
lo rendono morbido e
vellutato in bocca



“Il vino prepara i cuori e li rende più pronti alla passione” Ovidio

Propongo il Langhe Nebbiolo perché ritengo che questo sia il vino delle “passioni” che accompagnano le occasioni speciali: festeggiare una laurea, una festa di compleanno, un anniversario, un matrimonio.

Personalmente questo vino ha accompagnato momenti felici della mia vita come la nascita di mia figlia Beatrice.

Le occasioni speciali possono arrivare in qualsiasi momento, un piccolo successo personale, un progetto di lavoro concluso, una riunione ben riuscita; sono molteplici le occasioni da festeggiare e arrivare a casa, sorseggiare un ottimo calice di Langhe Nebbiolo è la conclusione ideale della giornata.

Vino di un anno di botte grande in rovere, dal colore rosso granata, al palato fresco ed elegante, un tannini rifinito, la frutta rossa croccante come la prugna susina e la ciliegia si sposa con spezie come i chiodi di garofano e anice stellato, profumo di note floreali che rimandano alla viola e alla rosa.

Questo vino si potrebbe accompagnare con un tagliere di salumi e formaggi stagionati, un primo di agnolotti al plin o un risotto, secondi di filetto di fassona, arrosto di maiale, bolliti.