



LANGHE DOC
NEBBIOLO
SANDRINA

Vitigno: Nebbiolo.

Altitudine: 320 m.

Esposizione: nord-est.

Viti/Ha: 3.500.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: marnoso, argilloso e tufaceo.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°. Segue fermentazione malolattica in legno.

Invecchiamento: 6 mesi in tonnaux.

Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Aroma: fruttato e floreale con note di rosa canina.

Sapore: armonico, con un retrogusto molto piacevole speziato ed elegante.

Abbinamento: ottimo con secondi piatti di carne o con formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C.



0,75 l

