



Langhe DOC Nebbiolo

Il vero Nebbiolo, **in purezza**. Da qui il brillante e vivace colore. Prodotto dalle viti più giovani dell'azienda, 20 anni di media, situate parte nei vigneti di Castiglione Falletto e parte a Serralunga d'Alba. **Tutti gli appezzamenti utilizzati per produrre questo vino hanno un'esposizione a sud e sud-ovest e le viti potrebbero essere destinate alla produzione di Nebbiolo da Barolo.**

Aromi violacei e floreali, succoso, con tocchi rinfrescanti di ciliegia, fragola e ribes.

L'**affinamento esclusivo in acciaio**, fortemente voluto, permette più che mai l'affermazione dei caratteri della varietà. Lamponi in primis. Spiccata acidità, ampiamente attrattiva. Tannini estremamente maturi.

Un approccio al Barolo con bevibilità istantanea.

Zona di produzione:	Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba
Varietà:	Nebbiolo 100 %
Denominazione:	D.O.C.
Superficie vigneto:	1,5 ettari
Esposizione ed altitudine:	Sud-Ovest, 350 m s.l.m.
Terreno:	Bianco calcareo
Sistema di allevamento:	Guyot, 4.500 piante per ettaro
Età media delle viti:	20 anni
Vasche di fermentazione:	Rotofermentatori
Vinificazione:	7 giorni, 28 °C
Affinamento:	Acciaio inox
Produzione media:	10.200 bottiglie