



T E R R A M A T A

Langhe Nebbiolo DOC

Langhe Nebbiolo DOC Rosso è piacevole ed invitante, fragrante e fruttato, ottenuto dalla vinificazione, con macerazione, di uve provenienti esclusivamente dai nostri vigneti. Caratteristico delle nostre zone, è un vino di ottima struttura che esprime le sue potenzialità in abbinamento a carni rosse, bianche e formaggi stagionati.

Denominazione: Langhe Nebbiolo DOC

Comune: Treiso

Esposizione solare: Sud-Ovest

Resa vino per ettaro: 63,00 Hl

Vitigno: Nebbiolo (Lampia, Michet)

Tipo di Allevamento: Guyot ad archetto

Vinificazione: le uve vengono raccolte a maturazione completa e avviate immediatamente alla vinificazione. La fermentazione del mosto a contatto con le bucce dura circa 10 giorni

Invecchiamento: 12 mesi in botti tradizionali di rovere di Slavonia di media capacità

Colore: rosso rubino con piacevoli sfumature porpora e granata

Profumo: fruttato, ampio, assai gradevole con tracce di pepe e rosa

Gusto: secco, armonico e piacevolmente sapido, con finale lungo e persistente

