



## LANGHE DOC NEBBIOLO

### Vitigni

Nebbiolo 100%

### Zona di Produzione

Piemonte; nel cuore delle Langhe e Monferrato - Patrimonio dell'umanità UNESCO.

### Vinificazione

La vendemmia delle uve 100% Nebbiolo è seguita dalle operazioni di diraspatura, pigiatura delicata e fermentazione a temperatura controllata tra i 25° e 30°C per circa 15 giorni. Successivamente il vino affina in botte grande per un periodo di 6 mesi prima di essere imbottigliato.

### Caratteristiche

Vino dal colore rosso con riflessi granati. Al naso ricorda frutti rossi come la ciliegia e l'amarena, e viola, oltre ad emanare profumi terziari speziati del legno. Al palato è pieno e ricco di tannini, con un ritorno di frutto rosso sul finale.

### Abbinamenti

Accompagnamento ideale di secondi piatti della tradizione piemontese, formaggi stagionati ed erborinati.

### Temperatura di Servizio

16°-18°C

### Bottiglia

Bordolese Antica

### Dati analitici

Alcool: 13.5 % vol.

Zuccheri residui: max 4 g/l



**SCHENK**  
ITALIAN · WINERIES