IT EN

Casali del Barone

Nebbiolo Langhe DOC

Vinificazione

La vendemmia delle uve 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.

Nebbiolo	**Langhe, Piemonte**	**16–18 °C**	**Alcol: 13.5%** **Zuccheri: 4 g/l**