

La Vedetta

BARBARESCO

LANGHE

denominazione di origine controllata

NEBBIOLO

vitigno

Nebbiolo

vigneto

comune: Barbaresco - Frazione Tre Stelle

proprietà: altitudine 250 m s.l.m., esposizione Sud/Est, sesto d'impianto 2,50x0,90m, densità 4400 ceppi/Ha, allevamento a Guyot a controspalliera

età: 25 anni

ettari: 0.4 Ha

resa: 70q/Ha

epoca di raccolta

prima decade di Ottobre

produzione

3.500 bottiglie

vinificazione

selezione dei grappoli in vigneto, durante la vendemmia; fermentazione alcolica con macerazione per circa 10 giorni in contenitori di acciaio inox, fermentazione malolattica a seguire

affinamento

affinamento in acciaio; imbottigliamento in Primavera

caratteristiche organolettiche

colore rosso rubino, freschissimo ed elegante con un bel bouquet di viola e frutta rossa, lampone in particolare; complesso e pieno in bocca, con un tannino piacevole che richiama la terra di Langa



La Vedetta

Strada Ca' Grossa 7
Barbaresco (CN) - Italy
Marco Viglino_ +39 335 62 62 604
info@lavedettawines.com

lavedettawines.com