

LANGHE

denominazione di origine controllata

NEBBIOLO

vitigno

Nebbiolo 100%

vigneto

comune: Barbaresco - Frazione Tre Stelle

proprietà: altitudine 200 m s.l.m., esposizione Sud/Est, sesto d'impianto 2,50x0,90m, densità 4400 ceppi/Ha, allevamento a Guyot a contropalliera

età: 7 e 30 anni

effari: 0.7 Ha

resa: 70q/Ha

epoca di raccolta

Prima decade di Ottobre.

produzione

4.000 bottiglie

vinificazione

Selezione dei grappoli in vigneto, durante la vendemmia, fermentazione alcolica ad opera di lieviti indigeni per circa 15 giorni in contenitori di cemento, fermentazione malolattica a seguire.

affinamento

Affinamento di 6 mesi in vasche di cemento. Imbottigliamento in primavera.

caratteristiche organolettiche

È un Nebbiolo tipico, dal colore rosso rubino, un bel bouquet di viola e frutta rossa, lampone in particolare, con un tannino piacevole che richiama la terra di Langa.

La Vedetta

WINES



RACCOLTA DIFFERENZIATA

verifica le disposizioni del tuo comune

BOTTIGLIA	Vetro verde GL 71	RACCOLTA VETRO
TAPPO	Sughero FOR 51	RACCOLTA DEDICATA
CAPSULA 0,75 lt - magnum 1,5 lt	polilaminato C/ALU 90	RACCOLTA ALLUMINIO

Strada Riccardo Terzolo 2
Barbaresco (CN) - Italy
info@lavedettawines.com

lavedettawines.com