

Langhe DOC Nebbiolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Nella Vigna

Vitigno
Nebbiolo

Esposizione
Sud-est, ovest

Altitudine (s.l.m.)
250-400 metri s.l.m.

Terreno
Marnosi presenza di
argilla e più raramente
di scheletro

Sistema di allevamento
Guyot

Età del vigneto
20-25 anni

Densità dei ceppi
4.000 piante/ettaro

Resa per ettaro
Fino a 10 t/ha

Vendemmia
Prima decade
di ottobre



In Cantina

Vinificazione

L'estrazione dei tanni più nobili ed il mantenimento del colore che spazia tra riflessi rosso rubino e granata avviene grazie alla macerazione del mosto in fermentini di acciaio inox per un periodo compreso tra gli 8 e 10 giorni che gli conferiscono un equilibrio eccezionale tra le diverse componenti del vino

Affinamento
Acciaio inox

Grado Alcolico
14%

Acidità minima
4,5 g/l



Sulla Tavola

Caratteristiche

Al naso il nebbiolo richiama sentori di spezie e sottobosco con note che si spingono fino al floreale. Il gusto tannico che persiste in bocca durante la degustazione lascia spazio nella zona centrale ad una piacevole sapidità e pienezza

Temperatura di servizio
16°-18°C

Abbinamento consigliato

Piatti di carne anche particolarmente elaborati come brasati e stufati. Ottimo anche con formaggi particolarmente stagionati



PRODUTTORI
IN CLAVESANA
CANTINA CLAVESANA



www.inclavesana.it