

Langhe Nebbiolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Nella Vigna

Vitigno
Nebbiolo

100% a conduzione biologica

Esposizione
Est-ovest e sud-ovest

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

Terreno
Marnosi con presenza di
argilla

Sistema di allevamento
Guyot

Età del vigneto
10-20 anni

Densità dei ceppi
4.000 piante/ettaro

Resa per ettaro
Fino a 10 t/ha

Vendemmia
Prima decade di ottobre



In Cantina

Vinificazione

Vasche in acciaio inox ad una temperatura compresa tra i 22° e i 25° C. La fase di macerazione dura per circa 8-10 giorni, periodo durante il quale il cappello creato dalle bucce dell'uva viene costantemente irrorato di mosto per evitare marcescenze. Segue una completa fermentazione malo-lattica sempre in acciaio

Affinamento
Acciaio inox



Sulla Tavola

Caratteristiche

Nel bicchiere il Langhe Nebbiolo BIO si presenta con un colore brillante mentre al naso prevalgono note di frutta matura e spezie. Il gusto è un perfetto bilanciamento tra la parte acida e quella tannica che risulta in una piacevole persistenza 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