

LANGHE NEBBIOLO

Dichth Beplant.	over 5000 ranken/ha.
Hoogte:	350/400 m. bzn.
Positie:	West tot Noord-West gericht
Bodem:	Fijne korrelige klei, witte tufsteen
Vinificatie:	Om de frisheid en het aroma vd wijn ten volle naar buiten te brengen wordt de maceratie (op de pel) voor 5 dagen gedaan bij gecontroleerde temperatuur tussen 25 en 29°C
Rijping:	in kleine eiken vaten (9-12 maanden).
Verouderen:	Verscheidene maanden op fles, bij gecontroleerde temp v 15° C.
Kleur:	Helder robijnrood.
Neus:	floraal, inten en overvloedig.
Smaak:	Warm en zijdeachtig te wijten aan de zachte tannines.
Opslag temperatuur:	tussen 13° en 15° C.
Drinken bij temperatuur:	16° C.
Eten:	Warme voorgerechten, pastaschotels met vleessaus, geroosterd wit en rood vlees
Oogst:	2011
Aantal flessen:	ongeveer. 5.980

