



LANGHE NEBBIOLO

DOC

Varietà delle Uve

Almeno 85% Nebbiolo

Tecnica di produzione

Le uve vengono raccolte tra il 1 e il 10 Ottobre e il mosto fermenta 9 giorni circa, a 28°C. Il vino matura per circa 6 mesi in botti di rovere di Slavonia e affina almeno 4 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso scarico con sfumature tendenti al granato, bouquet elegante, speziato e floreale con note vellutate di viola e rosa. Sapore asciutto, morbido e piacevolmente armonico, di notevole persistenza. Vino armonioso e gradevole, di grande equilibrio e tipicità.

Consigli del produttore

Ottimo con i piatti della grande cucina con salse rosse o bianche. Delizioso con la fonduta.

Servire a 14/16°C.

Rocca delle Macie