

LANGHE NEBBIOLO "LA MASCHERA"

Vino:

Langhe Nebbiolo D.O.C.

Uve: *100 % Nebbiolo*

Zona di Produzione:
Santa Vittoria d'Alba

Enologo: *Luca Abrate*



Terreno:

*equilibrato di medio impasto,
con elevata frazione sabbiosa (40%)
giacitura di media collina.*

Vigneto:

Età: 50 anni

Forma di allevamento: *controspalliera*

Altezza uva dal terreno: *80 cm.*

Potatura: *Guyot*

Altezza sul livello del mare:
250-300 m

Vinificazione:

*Uva vendemmiata a mano,
pigiadiraspatura,
macerazione a freddo
prefermentativa.*

*Fermentazione a temperatura
controllata per 10/12 giorni e
successivo affinamento per
6 mesi in acciaio.*

Maturazione:

3 mesi in bottiglia

Giudizio organolettico:

*Colore rosso rubino intenso,
con unghia porporina.
profumo delicato
con sentori di frutta
in cui spiccano il lampone,
la ciliegia e le fragole
che ben si fondono
con note speziate.*

*Sapore asciutto, di buon corpo,
giustamente tannico,
vellutato e armonico*

Temperatura di degustazione:

16-18° C