

CAMERANO 1875

VITICOLTORI IN BAROLO



NEBBIOLO DOC
LANGHE
NEBBIOLO

VIGNETO:
Tanesi nel comune di Monforte d'Alba

VITIGNO:
100% Nebbiolo

DENSITÀ:
4800 viti/Ha
RESA:
80 quintali pe Ha



NEBBIOLO DOC LANGHE NEBBIOLO

Ottenuto da uve Nebbiolo coltivate nel comune di Monforte d'Alba, è un vino elegante e con buona struttura tannica, dai tipici riflessi rosso granata.

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore rosso rubino brillante con riflessi granata. Un vino elegante, equilibrato e piacevole con un profumo ampio e fruttato, aromi di lampone, violetta e liquirizia, con note speziate di noce moscata e pepe nero, ricco di carattere e con una lunga persistenza nel finale.

ABBINAMENTI:

Antipasti caldi, piatti di carne: pollame, brasati, arrostiti, salumi, ricette con il tartufo e formaggi stagionati.

FORMATI: 0,75 litri

ANNATE DISPONIBILI 2016 2017

GRADO ALCOLICO: 14%

VINIFICAZIONE: la fermentazione avviene in botti di acciaio inox per circa 20/25 giorni. Quindi viene svinato e travasato prima in botti di acciaio inox e dopo 2 mesi passa in grandi botti di legno di rovere per l'invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

INVECCHIAMENTO: viene invecchiato 24 mesi in grandi botti di legno di rovere

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Monforte d'Alba

VIGNETO: Tantesi nel comune di Monforte d'Alba

VITIGNI E PERCENTUALI: 100% Nebbiolo

DENSITÀ 4800 viti/Ha

ESPOSIZIONE: sud est/sud ovest

ALTITUDINE 400 metri sul livello del mare

TERRENO: calcareo argilloso

ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ VIGNETO: 15 anni

VENDEMMIA: prima decade di ottobre

RESA x Ha: 80 quintali per ettaro
