

G G A R E S I O

LANGHE NEBBIOLO DOC

Denominazione:
Langhe Doc Nebbiolo

Vitigno:
100% Nebbiolo

Vinificazione: selezione manuale delle uve. Dai 15 ai 23 giorni di macerazione sulle bucce.

Affinamento: circa 12 mesi in botti di rovere francese.

Note: colore rosso rubino di media intensità. Profumi di rosa selvatica e note di fragoline di bosco, che col tempo si evolvono con piccole note di pepe rosa. In bocca il tannino è vellutato con buona persistenza aromatica, prevale la sensazione di piccoli frutti rossi con un finale molto persistente.

Grado alcolico: 14%

Acidità totale: 5,85 g/L

Produzione: 5.200 bottiglie

Temperatura di servizio: 16° C

Abbinamenti: ottimo a tutto pasto, dagli antipasti, affettati, formaggi, paste calde e fredde ai piatti a base di carne.



Garesio Società Semplice Agricola
Località Sordo 1, 12050 Serralunga d'Alba (CN)

Tel. +39 366 7076775 | info@garesiovini.it | garesiovini.it | f
p.iva 1031460011