



## Langhe doc Nebbiolo “Maria Grazia”

**Vitigno:** Nebbiolo

**Vigneto:** Le uve Nebbiolo per questo Langhe Nebbiolo sono state prodotte in terreni di proprietà adiacenti alla nostra cantina.

**Terreno:** Compatto con prevalenza di calcare e argilla.

**Altitudine:** Da 220 a 260 mt slm.

**Allevamento:** Guyot modificato ad archetto.

**Vinificazione:** In cantina, dopo la pigiatura con diraspatura delle uve, la fermentazione del mosto si è sviluppata a contatto con le bucce in vasche di acciaio a temperatura controllata.

**Maturazione:** Dopo la svinatura e il parziale illimpidimento, il vino è maturato in botti grandi di rovere.

**Affinamento:** Dopo l’imbottigliamento, il vino viene affinato in bottiglia coricata nel silenzio e nel buio della nostra cantina.

**Caratteri organolettici:** Il colore è rosso granata con riflessi rubini. Il profumo ampio e fruttato, con piacevoli note di lampone e ribes. Il sapore è secco, pieno, di buona struttura e mineralità.

**A tavola:** Vino piacevole ed elegante, accompagna gli antipasti di carne, i primi piatti di pasta ripiena e le carni bianche e rosse cotte in padella. Anche i formaggi di media stagionatura possono essere piacevoli abbinamenti.

**Temperatura di servizio:** 16/18 gradi.

**Conservazione:** L’ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori.

