

a

A R P A T I N

LANGHE NEBBIOLO DOC

DESCRIZIONE

Prodotto della selezione accurata di uve di vari vigneti che circondano la città di Alba e sconfinano nel distretto del Barbaresco.

Il Langhe Nebbiolo si distingue come vino giovane, seppur con i tratti aristocratici tipici di questo vitigno. Il colore rosso rubino preannuncia, nei riflessi granata, l'evoluzione olfattiva e gustativa.

Il profumo è intenso e ampio, con note fruttate e floreali a cui si aggiungono sfumature vinose, eteree e di spezie dolci che si fanno più marcate con il passare del tempo.

In bocca il sapore è pieno, morbido e dal tannino delicato.

Il Langhe Nebbiolo si presta ad un discreto affinamento in bottiglia e, per le sue potenzialità evolutive e la sua buona struttura, si accompagna a primi piatti quali tagliatelle al ragù, risotto al castelmagno, e a secondi piatti quali arrostiti e carni alla brace.

SCHEDE TECNICHE

VIGNETO: vari sulle colline che da Alba entrano nel distretto del Barbaresco.

COMPOSIZIONE: 100% Nebbiolo

EPOCA DI VENDEMMIA: prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio

Il vino evolve circa 6-8 mesi in vasche d'acciaio, segue affinamento di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13-13,5%

COLORE: rosso rubino, con riflessi granata.

PROFUMO: ampio e fragrante, abbastanza complesso con note fruttate di lampone, fragola selvatica e confettura di susine, profumo floreale di geranio ed accenti speziati di chiodi di garofano.

SAPORE: pieno e completo, dal tannino delicato.

ABBINAMENTO: da abbinare sia a primi di buona struttura che a secondi non troppo elaborati.

