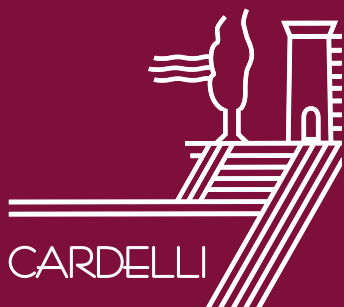




LANGHE NEBBIOLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

| | |
|-------------------------------|---|
| Varietà | Langhe Nebbiolo DOC |
| Terreno | marnoso-argilloso-calcareo, poco profondo |
| Vigneti | Albaretto della Torre, 500-600 m |
| Sistema di allevamento | Controspalliera |
| Potatura | Guyot |
| Vinificazione | Vinificazione in vasche di cemento con controllo della temperatura di fermentazione (28°C). Travasi e malolattica indotta e completata con il mantenimento della temperatura. Numerosi travasi durante la maturazione in vasche di acciaio. |
| Uvaggio | 100% Nebbiolo |
| Colore | Rosso granata con riflessi violacei |
| Profumo | Intenso e fine, con netti richiami di agrumi e note fruttate |
| Sapore | Gusto equilibrato, caratterizzato da tannini setosi e una fresca acidità |
| Abbinamenti | Perfetto con primi piatti della tradizione piemontese, carni bianche nobili come anatra e faraona, battuta di carne cruda e formaggi vaccini o ovini di media stagionatura |
| Gradazione | 13% |



AZIENDA AGRICOLA CARDELLI DANILÒ

Via San Antonino 12 bis Albaretto della Torre
12050, Cuneo - Italia
P.IVA: 02506000047