

## Langhe Doc Nebbiolo

**Vigneto:** Nebbiolo

**Regione:** Piemonte

**Denominazione:** DOC

**Esposizioni:** sud, sud ovest

**Terreno:** arenario (calcare, argilla, sabbia)

**Altitudine:** circa 300 mt

**Età media:** 20 anni

**Produzione:** 80q/ha

**Vendemmia:** inizio ottobre, uve raccolte a mano e messe in cassette.

**Vinificazione:** macerazione cappello galleggiante per circa 12 giorni in vasche di cemento.

**Affinamento:** in vasche di cemento per almeno 6 mesi con una piccola percentuale in legno.

**Conservazione e durata:** bottiglia coricata, oltre 5 anni.

**Profilo organolettico:** colore rosso rubino. Al naso presenta un profumo intenso con note floreali. In bocca è morbido, armonico, lievemente tannico.

**Temperatura di servizio:** 16°C

**Grado alcolico:** 13.5% vol

**Abbinamenti:** accompagna primi piatti, secondi selvaggina e formaggi.

**Bottiglie/ cartone:** 6 bottiglie

**Dimensioni cartone:** cm 23.5x34.5x20h

**Peso cartone:** 7.5 kg

**Max cartoni per pallet:** 55 o 66 scatole

**Peso lordo pallet:** per 55 scatole tot 434 kg  
per 66 scatole tot 516.5 kg

