

# LANGHE DOC NEBBIOLO 2017

PODERE  
RUGGERI  
CORSINI

GENERE: VINO ROSSO FERMO  
AREA: LANGHE - MONFORTE D'ALBA (CN)  
VARIETA': 100% NEBBIOLO  
Vino ottenuto da uve *Nebbiolo* della nostra azienda.

Alcool: 14.79 % by vol.  
Acidità totale: 5.26 grammi per litro  
Estratto non riduttore: 26.6 grammi per litro  
Anidride solforosa totale: 67 mg/L

## CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

COMUNE: Monforte d'Alba  
SUPERFICE: 1.5 ettari  
ALTITUDINE: circa 430 metri  
ESPOSIZIONE: Est  
TERRENO: Elveziano - calcareo argilloso  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot VSP  
DENSITA': 5000 piante/ettaro  
ETA' DEL VIGNETO: 19/21 anni  
VENDEMMIA MANUALE

**2017 PRODUZIONE:**  
12200 bottiglie 0.75 L

## ENOLOGIA

La vinificazione inizia dopo una raccolta manuale in cassette con rimozione immediata del raspo, seguita da quattro rimontaggi al giorno per la prima settimana. La macerazione dura otto giorni. Dopo la macerazione, avviene la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene poi lasciato riposare in legno in botti di rovere di Slavonia per 12 mesi. Imbottigliato nel Novembre 2018.

## NOTE DEGUSTATIVE

Colore rubino medio con sfumature di ciliegia. Il corpo è morbido e i profumi sono freschi ed eleganti. Si possono trovare viole, bacche, rovi, menta e un tocco di pepe nero al naso e al palato.

## ABBINAMENTI

Il Langhe DOC Nebbiolo è un vino che può essere bevuto giovane o lasciato invecchiare dagli otto ai dieci anni. Va servito ad una temperatura tra i sedici e i diciotto gradi e si abbina idealmente a carni, formaggi, salumi e a primi piatti con sughi di carne o vegetariani.