

LANGHE DOC NEBBIOLO 2018

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: 14.49 % by vol.

Acidità totale: 5.38 grammi per litro

Estratto non riduttore: 27.5 grammi per litro

Anidride solforosa totale: 81 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: 20/22 anni

VENDEMMIA MANUALE

2018 PRODUZIONE:

14100 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 2019.

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.