

LANGHE DOC NEBBIOLO 2021

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: 14.29 % by vol.
Acidità totale: 5.37 grammi per litro
Estratto non riduttore: 26.8 grammi per litro
Anidride solforosa totale: 90 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: 23/25 anni
VENDEMMIA MANUALE

2021 PRODUZIONE:

L01: 11.066 bottiglie 0.75 L
L02: 10.783 bottiglie 0.75L
182 bottiglie 1.5L

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 nell'Agosto 2023.

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.