



Azienda Agricola
SOTTIMANO



DENOMINAZIONE
Langhe Nebbiolo DOC

SUPERFICIE
4 ha

COLORE
Rosso

VITIGNO
100% Nebbiolo

PRODUZIONE
30.000 bottiglie/ anno

ZONA
Neive

ETÀ DEL VIGNETO
20 - 25 anni

Langhe Nebbiolo D.O.C.

VIGNETO

Il Langhe Nebbiolo è per noi un'introduzione fondamentale al Barbaresco e a tutti i suoi crus. Le sue uve 100% Nebbiolo derivano dai nostri vigneti più giovani nella denominazione Basarin: con soli 20-25 anni d'età, questo vino esprime le sfumature del terreno in maniera fresca, giovane e vivace, senza avere ancora la complessità e la struttura del cru. Ne consegue una maggiore e più pronta bevibilità.

VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta selezione delle uve migliori nei vigneti e in cantina, la fermentazione alcolica avviene spontaneamente grazie a lieviti indigeni. La lunga macerazione sulle bucce è seguita da fermentazione malolattica spontanea. L'affinamento avviene in barrique e legno grande. All'imbottigliamento non subisce filtrazioni o chiarifica.

NOTE

Il terroir del Basarin e l'elevata altitudine del vigneto conferiscono al vino note speziate, oltre ad una grande complessità e notevole struttura, tipiche di questa zona tra Neive e Treiso. Il Langhe Nebbiolo è fresco e vibrante, dolci note floreali e di frutti rossi sono al centro della sua struttura, insieme a note di petalo di rosa. Al palato troviamo menta e liquirizia, ancor più persistenti verso il finale.

