



## “LANGHE NEBBIOLO” D.O.C.

Azienda Agricola  
**SOTTIMANO**

Località Cottà  
12052 - Neive (CN)

tel/fax: 0173 635186  
info@sottimano.it



### DATI TECNICI

Vitigno: **Nebbiolo**.

Zona: Comune di Neive.

Sottozona: Basarin.

Superficie: 3.70 ha.

N. bottiglie: 22.000.

### IL VIGNETO

Il Langhe Nebbiolo è prodotto con le uve provenienti dal cru Basarin, in Neive, vigneto storico e di notevole prestigio. La sua posizione, sul confine tra Neive e Treiso, e la sua elevata altitudine conferiscono

al vino una particolare nota speziata e di liquirizia, oltre che una grande complessità e una struttura notevole.

La giovane età della vigna, impiantata quindici anni fa, non consente ancora alle uve, e quindi al vino da esse prodotto, di esprimere la complessità di aromi e la ricchezza polifenolica che un cru di questa importanza può e deve possedere; per questo motivo la decisione di declassarlo da Barbaresco D.O.C.G. a Langhe Nebbiolo D.O.C.

### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Dopo una macerazione di circa 20 giorni, in cui la fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata, senza uso di lieviti selezionati, il vino viene travasato in barriques dove svolgerà la fermentazione malolattica e dove rimarrà sur lie per 8-12 mesi. In totale l'affinamento in legno sarà di 14-16 mesi prima di venire imbottigliato senza alcuna filtrazione né chiarifica. Le barriques utilizzate sono nuove per il 15% e di secondo, terzo, quarto passaggio

per il restante 85%. Il Langhe Nebbiolo, grazie ai severi diradamenti in vigna e alla prestigiosa vocazione da grandi Barbaresco della sottozona Basarin, presenta le classiche doti di finezza di aromi, con un bel rosso granato brillante. All'olfatto si offre con lievi note speziate, per poi aprirsi su ciliegia e tabacco e con leggere sfumature di rosa appassita e liquirizia. In bocca è dotato di grande struttura e di tannini setosi e avvolgenti; caldo ed elegante chiude con un finale che richiama i toni balsamici tipici del comune di Neive, suo terroir di provenienza.