

# Langhe Nebbiolo DOC

Rosso piacevole ed invitante, fragrante e fruttato, ottenuto dalla vinificazione, con macerazione, di uve provenienti esclusivamente dai nostri vigneti. Fratello minore del Barbaresco, è un vino di ottima struttura che esprime le sue potenzialità in abbinamento a carni rosse, bianche e formaggi stagionati.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Denominazione:** Langhe Nebbiolo DOC

**Comune:** Treiso

**Esposizione solare:** Sud-Ovest

**Superficie:** 5 Ha

**Resa vino per ettaro:** 63,00 HI

**Vitigno:** Nebbiolo (Lampia, Michet)

**Tipo di Allevamento:** Guyot ad archetto

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte a maturazione completa e avviate immediatamente alla vinificazione. La fermentazione del mosto a contatto con le bucce dura circa 10 giorni.

**Invecchiamento:** 12 mesi in botti tradizionali di rovere di Slavonia di media capacità.

**Colore:** Rosso rubino con piacevoli sfumature porpora e granata.

**Profumo:** Fruttato, ampio, assai gradevole con tracce di pepe e rosa.

**Gusto:** Secco, armonico e piacevolmente sapido, con finale lungo e invitante.



### Cantina Pertinace

Località Pertinace, 2/5 - 12050 Treiso CN  
t. 0173 442238 - f. 0173 442238 - [pertinace@pertinace.it](mailto:pertinace@pertinace.it)  
[pertinace.it](http://pertinace.it)