

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
pertinace.it