



Langhe

Denominazione di Origine Controllata

Nebbiolo

Tipo di vino: fermo

Colore: Rosso

Regione: Piemonte

Vitigno: Nebbiolo

Enologo: Lorenzo Quinterno

Vendemmia: Manuale, verso la fine di Settembre

Vinificazione:

Fermentazione in vasche d'acciaio intorno ai 28°C, con una macerazione sulle bucce di circa 10 giorni, al termine del processo dopo circa 20 gg viene travasato ed inizia la fermentazione malolattica. Successivamente il vino viene affinato su fecce fini per circa un anno sempre in serbatoi d'acciaio.

Invecchiamento:

Nonostante sia affinato in acciaio la sua struttura permette un vita in bottiglia che varia dai 4-6anni

Chiusura: Tappi in sughero (DIAM)

Capacità: 75 cl

Condizione agronomica: Convenzionale

Descrizione del vino:

Il colore è di un vivo rosso rubino scarico, al naso si presenta fresco con sentori di piccoli frutti rossi, con il tempo tende ad evolvere verso note speziate. Al palato è asciutto, avvolgente, il tannino risulta setoso non asciugante, l'alcool si fonde perfettamente donando dolcezza e pienezza. Il retrogusto è intenso con sensazioni di frutta fresca che chiudono in modo splendido le sensazioni.

Abbinamento: Adatto ad accompagnare affettati, piatti di carne e pasta.

Azienda Vitivinicola PACE di Negro Pietro e Bernardino

Frazione Madonna di Loreto 52 Cascina Pace - 12043 Canale (Cn)

Tel.Fax + 39 0173 979544 - Mob. +39 338 4323245 (Dino) - dinonegropace@gmail.com