

# Langhe DOC Nebbiolo

## SCHEDA TECNICA E CARATTERISTICHE:

Denominazione	Langhe DOC Nebbiolo
Vitigno	100% Nebbiolo
Zona di produzione	Langhe, Piemonte, Italia
Classificazione	DOC (Denominazione di Origine Controllata)
Gradazione alcolica	tra 13% e 14% vol.



### COLORE

Il Langhe Nebbiolo DOC si presenta con un colore rosso granato brillante, che tende al mattone con l'invecchiamento, riflettendo la nobile eleganza del vitigno Nebbiolo.

### PROFUMO

Al naso, offre un bouquet complesso e raffinato, dominato da sentori di piccoli frutti rossi come ciliegia e lampone, accompagnati da note di rosa appassita, violetta, delicate sfumature speziate di pepe bianco, liquirizia e talvolta accenni di sottobosco, cuoio e tabacco nelle versioni più mature.

### SAPORE

Al palato si distingue per una struttura elegante, sostenuta da tannini ben presenti ma armoniosi e da un'acidità vivace. È un vino di struttura robusta, con un gusto asciutto e persistente, che esprime

una piacevole sapidità e ritorni fruttati uniti a un tocco speziato. Il finale è lungo, con un retrogusto che richiama le note floreali e speziate percepite al naso.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a una temperatura tra i 16° e i 18°C, per valorizzare la complessità aromatica e la struttura del vino. Si consiglia l'uso di calici ampi per permettere al Nebbiolo di esprimersi al meglio, favorendo l'ossigenazione.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino che si abbina splendidamente a piatti saporiti e strutturati. È ideale con paste fresche al ragù di carne, risotti ai funghi porcini, carni rosse in umido, arrosti e formaggi stagionati. Ottimo con selvaggina e brasati, riesce a valorizzare anche piatti di media complessità come la polenta con sughi di carne o i secondi piatti a base di funghi e tartufo.