

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.