

Langhe DOC Nebbiolo

Ubicazione: Comune di Barolo

Estensione: 2 ha circa

Esposizione: ovest

Altitudine: 300 m.

Vitigno: Nebbiolo

Sottovarietà: Lampia

Portainnesto: K5BB

Forma di allevamento: controspalliera

Sistemi di potatura: Guyot tradizionale

Sesti d'impianto: 1 m. x 2,7 m.

Densità: 3.700 ceppi/ha

Produzione: ca. 7.000 kg/ha

Anno d'impianto: 1991

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

La vinificazione viene effettuata nel rispetto della freschezza e dell'eleganza del vino. La fermentazione con macerazione dura dai 6 ai 10 giorni, poi il vino ancora velato viene mantenuto a una temperatura di 18-20°C circa, per favorirne la malolattica. Il Langhe Nebbiolo proviene da vigneti posti nel comune di Barolo; è affinato soltanto in acciaio e nella primavera viene già messo in bottiglia. Noi vogliamo con questo vino rappresentare il Nebbiolo nella sua giovinezza: esaltata, infatti, dalla chiusura (soltanto tappo in vetro) e dall'etichetta che raffigura un papavero, fiore che a giugno vira di rosso le nostre colline e fa volare la fantasia sulle ali della freschezza.

COME CONSUMARLO

Si presenta all'olfatto con profumi primari (floreali, di rosa, di viola e sentori agrumati di buccia d'arancia), meno corposo al palato e relativamente di pronta beva, si adatta con maggiore facilità del più austero Barolo all'abbinamento con menù estivi meno elaborati e va benissimo anche con il pesce. Regge bene un certo invecchiamento anche se è preferibile un consumo relativamente giovane.

