



## LANGHE NEBBIOLO ISOLA

<b>Denominazione Denomination:</b>	Langhe Nebbiolo d.o.c.
<b>Vitigno Grape variety:</b>	Nebbiolo 100%
<b>Area di produzione Production area:</b>	Montà d'Alba – Roero
<b>Terreno Soil:</b>	sabbiose calcareo <i>Sandy and chalky</i>
<b>Esposizione/altitudine Exposure/altitude:</b>	350 m. above sea level
<b>Allevamento/potatura Training system/pruning:</b>	controspalliera/guyot vertical trellis/guyot
<b>Densità di impianto Crop density:</b>	5000 viti per ettaro <i>5000 stocks for hectare</i>
<b>Vendemmia Harvest:</b>	manuale inizio Ottobre <i>manual, early of October</i>
<b>Vinificazione Vinification:</b>	6-8 giorni di macerazione; frequenti délestages e follature <i>maceration on the skins for 6-8 days; frequent délestages and punching down</i>
<b>Affinamento Ageing:</b>	6-9 mesi in cemento; assemblaggio in inox <i>for 6-9 months in vitrified cement tanks; blending in steel vats</i>
<b>Gradazione alcolica Alcohol content:</b>	13 – 13,5% by volume
<b>Scheda sensoriale Tasting notes:</b>	Colore rubino carico. Al naso, bouquet complesso e fruttato con note di ciliegia e mora. In bocca avvolgente, caldo, robusto e leggermente tannico <i>Colour: ruby red. Bouquet: complex and fruity with delicate notes of cherry and blackberry. Flavour: well-structured, fat, robust, and slightly tannic.</i>
<b>Abbinamenti Pairings:</b>	piatti di carne della tradizione locale, formaggi stagionati <i>local, traditional meat dishes, ripe cheese</i>