



# Langhe Nebbiolo DOC

**Comune e zona di produzione:** Monforte d'Alba, Sottozona Perno

**Denominazione:** DOC

**Vitigni:** 100% Nebbiolo (nella sottovarietà Michet e Lampia)

**Esposizione:** Sud-Est

**Gradazione alcolica:** 13.5-14%

**Temperatura di servizio:** 16-18°C ca

## Vinificazione e affinamento

Diraspatura e non pressatura dei grappoli, seguente fermentazione con macerazione a contatto con le bucce per 25 giorni circa in vasche d'acciaio inox. Fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti. Il vino viene stabilizzato utilizzando vasche posizionate all'esterno della cantina durante il periodo più freddo dell'inverno. Non viene chiarificato ne filtrato. Rimarrà in vasche d'acciaio inox per 8 mesi ed infine affinamento in bottiglia per circa 9 mesi.

## Note di degustazione

Rosso rubino intenso il colore.

Profumo intenso e fruttato. Sapore secco, asciutto di buon corpo. Tannico ed armonico.

## Abbinamenti

Si accompagna bene a tutte le portate: ottimo con gli antipasti, i primi, con carni bianche e con i formaggi

Formato: 0.75 lt

Formato: 1.5 lt

Numero bottiglie: 3500 ca

Numero bottiglioni: 150 ca

  
CA'PRESS