



Langhe DOC Nebbiolo

Un Nebbiolo fresco, di grande bevibilità, come sa dare il Nebbiolo nei vigneti più giovani quando vengono assecondati con attenzione verso la maturità. Ottenuto da una selezione di uve da vigneti diversi, riprende una tradizione produttiva mai dimenticata.

Denominazione: Langhe DOC Nebbiolo

Vitigno: Nebbiolo 100%

Anno di impianto dei vigneti: dal 2007 al 2008

Tipo di terreno: marne grigie calcareo-sabbiose

Esposizione: Ovest, Nord/Est

Vendemmia: tra fine settembre e inizio ottobre

CARATTERI ORGANOLETTICI

colore rosso granato con sfumature rubino; profumo fragrante di fiori essiccati e aroma di geranio, con lievi note fruttate che ricordano il lampone; sapore secco, caldo, morbido, leggermente tannico e di grande bevibilità.

ABBINAMENTI IDEALI

si accompagna bene ai salumi freschi e ai formaggi poco stagionati, alla pasta al ragù all'italiana, ma anche alle carni rosse più semplici, preparate in hamburger o in carpaccio di manzo. Temperatura di servizio: 16°C





CONSERVAZIONE

già pronto per il consumo nella tarda primavera successiva alla vendemmia, rimane piacevole anche dopo diversi anni in bottiglia. Una temperatura di servizio leggermente fresca ne aumenta la piacevolezza.

Azienda Agricola Ca' del Baio
Via Ferrere, 33 - 12050 - Treiso (CN) - Italy
Tel. e Fax: +39.0173.638219
cadelbaio@cadelbaio.com
www.cadelbaio.com


CA' DEL BAI0

