



# Langhe DOC Nebbiolo BricdelBaio

Dalla selezione dei nostri vigneti otteniamo questo nebbiolo importante, sintesi dalle diverse uve aziendali e della nostra filosofia produttiva.

Denominazione: Langhe DOC Nebbiolo

Vitigno: Nebbiolo 100%

Anno di impianto dei vigneti: 2001

Tipo di terreno: marne grigie e blu, calcareo-sabbiose

Esposizione: Ovest

Vendemmia: all'inizio di ottobre

## CARATTERI ORGANOLETTICI

colore rosso granato caratteristico; profumo delicatamente fruttato che ricorda i piccoli frutti di bosco e la confettura di lamponi; sapore secco, caldo, armonico, di persistenza piacevolmente tannica.

## ABBINAMENTI IDEALI

ideale compagno della gastronomia piemontese, dalla carne cruda battuta al coltello ai tagliolini al ragù di carne, si addice perfettamente alle carni alla griglia e al roastbeef o ai formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18°C





#### CONSERVAZIONE

elegante e raffinato, è pronto per il consumo dopo 1 anno e mezzo dalla vendemmia, ma continua a crescere fino a 10 anni. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante.

Azienda Agricola Ca' del Baio

Via Ferrere, 33 - 12050 - Treiso (CN) - Italy

Tel. e Fax: +39.0173.638219

[cadelbaio@cadelbaio.com](mailto:cadelbaio@cadelbaio.com)

[www.cadelbaio.com](http://www.cadelbaio.com)



CA' DEL BAIO

