



TENUTA
CAPPALLOTTO
CANTINA

LANGHE NEBBIOLO D.O.C.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono dalle colline intorno ad Alba. La conformazione geologica del territorio e l'esposizione dei vigneti scelti consentono la produzione di uve di alta qualità e pregio.

RESA PER ETTARO

60 ettolitri.

VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta a mano, è diraspata ed in seguito pigiata in modo molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata (29 °C). La durata della macerazione è variabile, a seconda dell'annata, da 10 a 15 giorni.

AFFINAMENTO

Non è previsto alcun invecchiamento. Vino dell'annata, è pronto per essere imbottigliato all'inizio dell'anno dopo la vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino; al profumo è etereo, gradevole e intenso, ricorda la violetta, la rosa, il lampone e la ciliegia sotto spirito. Il sapore è morbido, vellutato ed armonico. Di medio corpo.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Bene accompagna tutte le portate da antipasti a secondi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

