



TENUTA
CAPPALLOTTO
CANTINA

LANGHE NEBBIOLO D.O.C.

REBSORTE

Nebbiolo 100%

HERKUNFTSGEBIET UND MERKMALE

Die Trauben stammen von den Hügeln um Alba. Die geologische Beschaffenheit des Bodens und die Lage der ausgewählten Weinberge ermöglichen die Produktion hochqualitativer, edler Trauben.

HEKTARERTRAG

60 Hektoliter.

WEINBEREITUNG

Die handverlesenen Trauben werden abgebeert und in der Folge sehr weich gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt in Stahlwannen bei kontrollierter Temperatur (29°C). Die Dauer der Maischegärung ist variabel und beträgt je nach Jahrgang 10 bis 15 Tage.

AUSBAU

Für diesen Jahrgangswein ist keinerlei Alterung vorgesehen. Zu Beginn des Jahres nach der Lese ist er zur Abfüllung in die Flaschen bereit.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Rubinrote Farbe. Sein Duft ist ätherisch, angenehm und intensiv, er erinnert an Veilchen, Rose, Himbeere und in Alkohol eingelegte Kirschen. Sein Geschmack ist weich, samtig und harmonisch. Mit mittlerem Körper.

KOMBINATIONSVORSCHLÄGE

Passt gut zu allen Gerichten, von Vorspeisen bis zu zweiten Gängen.

SERVIERTEMPERATUR

18-20 °C.

ALKOHOLGEHALT

13 % Vol.

