



TENUTA
CAPPALLOTTO
CANTINA

PRIME TERRE LANGHE ROSSO D.O.C.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono da vigneti accuratamente selezionati nella zona delle Langhe e Roero. La conformazione geologica del territorio e l'esposizione dei vigneti scelti consentono la produzione di uve di alta qualità e pregio.

RESA PER ETTARO

50 ettolitri.

VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta a mano, è diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La durata della macerazione è di circa 20 giorni.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica, il vino nuovo è travasato in piccole botti di rovere francese, dove si affina per circa un anno. Il vino termina il suo affinamento in grandi botti da 88 ettolitri per altri due anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino con riflessi granato. Al naso presenta sentori di viola, rosa, vaniglia, cacao. Al palato è caldo, pieno, vellutato, morbido e persistente; il finale è avvolgente ed armonico. Netta la nota boisè dovuta all'affinamento.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Primi e secondi a base di carni. Formaggi anche stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 C°. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

