



TENUTA
CAPPALLOTTO
CANTINA

PRIME TERRE LANGHE ROSSO D.O.C.

REBSORTE

Nebbiolo 100%

HERKUNFTSGEBIET UND MERKMALE

Die Trauben stammen von sorgfältig ausgewählten Weinbergen im Langhe- und Roero-Gebiet. Die geologische Beschaffenheit des Bodens und die Lage der gewählten Weinberge ermöglichen die Produktion hochqualitativer, edler Trauben.

HEKTARERTRAG

60 Hektoliter.

WEINBEREITUNG

Die handverlesenen Trauben werden abgebeert und weich gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahlwannen bei kontrollierter Temperatur. Die Dauer der Maischegärung beträgt etwa 20 Tage.

AUSBAU

Nach der malolaktischen Gärung wird der neue Wein in kleine Eichenfässer (Französische Eiche) umgefüllt, wo er etwa ein Jahr lang ausgebaut wird. Der Wein beendet seinen Ausbau in großen Fässern zu 88 Hektolitern für die Dauer von weiteren zwei Jahren.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Bietet dem Geruchssinn Noten von Veilchen, Rose, Vanille und Kakao. Am Gaumen ist er warm, vollmundig, samtig, weich und anhaltend; der Abgang ist einhüllend und harmonisch. Dank des Ausbaus ausgeprägte Boisè-Note.

KOMBINATIONSVORSCHLÄGE

Erste und zweite Gänge auf Fleischbasis. Käse, auch gereifte Sorten.

SERVIERTEMPERATUR

18-20°C. Es wird empfohlen, die Flasche eine Stunde vor dem Servieren zu öffnen.

ALKOHOLGEHALT

13,5 % Vol.

