LANGHE DOC NEBBIOLO

VITIGNO
Nebbiolo.

TERRENO
Marnoso e argilloso.

VINIFICAZIONE
Le uve sono raccolte a mano in cassette, vengono pigiadiraspate appena raccolte. Il vino fermenta con **macerazione** delle bucce in acciaio per 20 giorni. Quando si svina spesso ha già terminato la fermentazione alcolica. Dopo di che svolge naturalmente la fermentazione malolattica sempre in **acciaio**, dopo un travaso passa i mesi invernali in contenitori di rovere francese da 500 litri: i **tonneaux**. A metà primavera lo travasiamo e termina il suo affinamento in legno in tarda primavera. In estate si imbottiglia e riposerà in vetro per altri 12 mesi.

AFFINAMENTO
9 mesi in tonneaux e 12 mesi di bottiglia.

DEGUSTAZIONE
Rosso rubino scarico, con riflessi aranciati. Note di speziatura al naso. In bocca emerge la tannicità tipica della varietà, il legno non è troppo.

ABBINAMENTI
Vino rosso di struttura che si abbina a primi della tradizione come i tajarin al ragù, ideale e secondi di carne come lo stinco di maiale o il filetto al pepe verde.

TeresaSoria

WWW.TERESASORIA.COM

Azienda Agricola Teresa Soria
Via Marini, 20 - 12053 - Castiglione Tinella (CN) - Tel.: +39 0141 855202 - Cell.: +39 333 6385035 - +39 329 3520891
Email: info@teresasoria.com - Pec: tsoria@confagricoltura.legalmail.it - Web: www.teresasoria.com
P.IVA: 02145120040 - C.F. SROTRS57B63A124Z