



# LANGHE DOC NEBBIOLO

## CARATTERISTICHE DEL VINO

Nebbiolo 100%

Fermentazione con macerazione sulle bucce di media durata in acciaio inox

Maturazione in botte grande di rovere di media durata. Segue imbottigliamento.

Colore rosso rubino intenso.

Ampio bouquet di viola e frutti rossi e neri accompagna un sorso deciso, distinto nel sottobosco e le lievi spezie.

Il tannino è aggraziato, chiude in lunghezza.

## ABBINAMENTI

Funghi di stagione

Uovo al tartufo

Plin al sugo d'arrosto

