

DIEGO MORRA



LANGHE NEBBIOLO



Denominazione: Langhe Nebbiolo D.O.C.

Vitigno: Nebbiolo

Ubicazione vigneto: comuni di Verduno, Roddi d'alba, La Morra

Resa per ettaro: 80q. /ettaro

Epoca di raccolta: seconda decade di ottobre

Vinificazione: dopo soffice diraspapigiatura la fermentazione tumultuosa avviene in 8-10 giorni con costante controllo delle temperature (max.28-30°C), brevi ma frequenti rimontaggi e svinatura in circa 10-12 giorni. La vinificazione, la fermentazione malolattica e gran parte dell'affinamento (che si conclude con un passaggio in legno) avvengono in contenitori di acciaio inox in circa 12 - 16 mesi.

Caratteristiche organolettiche: massima espressione dei caratteri varietali, l'intensità colorante non troppo marcata è data dal rosso rubino con note granata.

I profumi vinosi e i sentori di frutti rossi maturi e confettura di piccoli frutti sono accompagnati da marcate note floreali di rosa. Completano le sensazioni olfattive leggeri sentori vanigliati e tostati. L'affinamento in legno permette il giusto connubio tra la ricchezza tannica tipica del nebbiolo di Langa e la morbidezza gustativa rendendo questo vino equilibrato ma longevo.

Abbinamenti: vino dall'importante struttura finemente equilibrata trova la sua massima espressività in abbinamento a secondi di carne, selvaggina e formaggi stagionati.