



Alladio Langhe DOC Nebbiolo

Prodotto con uve Nebbiolo, è un vino di colore granato con riflessi aranciati, vivo e avvincente. Ha profumi eterei, ampi e persistenti, che ricordano la violetta e la rosa, sapore asciutto, di buona struttura, piacevolmente sapido, con tannini già dolci. Si abbina con carni rosse grigliate, paste al forno, formaggi di media stagionatura.



DESCRIZIONE TECNICA

Composizione terreno: terreni ricchi di argilla e calcare.

Densità Ceppi: circa 4500 ceppi per ettaro.

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: fine settembre/ inizio ottobre.

Vinificazione: l'uva arrivata in cantina, viene diraspata e vinificata in rosso, cioè con macerazione delle bucce con il mosto per circa una settimana, dopodiché il mosto viene svinato. Ultimata la fermentazione malolattica che riduce l'acidità elevata di questo vino rendendolo più morbido ed equilibrato, viene lasciato affinare in cantina per almeno 24 mesi in botte grande, successivamente viene imbottigliato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Langhe DOC Nebbiolo

Vitigno: Nebbiolo

Colore: rosso tenue con riflessi scuri tendenti al marrone.

Profumo: vinoso, con sentori di violetta e rosa appassita.

Gusto: tannico, di buona struttura, corposo, asciutto e secco.

Abbinamenti gastronomici: si abbina molto bene a secondi piatti di carne importanti.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 14,5% vol

BERA AZIENDA AGRICOLA

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it