



Mio Vino Langhe DOC Nebbiolo

Vino ottenuto da uve Nebbiolo da vigne vocate, vinificato per essere bevuto più fresco, già dal secondo anno, con un affinamento più breve in modo da evidenziare maggiormente la fruttosità rispetto alla struttura.



DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: est, ovest.

Composizione terreno: terreni argillosi calcarei.

Tipo di allevamento: Guyot.

Vendemmia: le uve, raggiunta la maturazione, vengono raccolte e selezionate manualmente per garantirne la massima qualità e la massima integrità dell'acino. Tempestivo è il trasporto in cantina. Successivamente alla diraspa pigiatura il mosto viene inviato a fermentare in serbatoi di acciaio inox con all'interno ancora le bucce, dalle quali grazie al calore sviluppatosi dalla fermentazione, all'alcool che via via si produce e al lungo tempo di contatto, si estrae il colore, il tannino, il profumo varietale. La macerazione, a seconda dell'annata può durare dai 7 ai 10 giorni.

Affinamento: il vino, finita la fermentazione alcolica e successivamente alla fermentazione malolattica, matura in barriques per un periodo di circa 12 mesi. Segue l'imbottigliamento in atmosfera controllata e un periodo di sosta in bottiglia di almeno 12 mesi prima della messa in commercio.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Langhe DOC Nebbiolo

Vitigno: Nebbiolo

Colore: rosso rubino, brillante.

Profumo: fresco, floreale e fruttato con sentori di ciliegia e amarena, speziato.

Gusto: pieno, elegante, si ripetono le sensazioni olfattive, buona la struttura e la freschezza tannica.

Abbinamenti gastronomici: Vino da tutto pasto che si abbina facilmente ad ogni portata dagli antipasti, ai primi e ai secondi.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 13,5% vol

BERA AZIENDA AGRICOLA

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

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it