

## LANGHE NEBBIOLO DOC

**Langhe Nebbiolo** è un vino rappresentativo delle nostre terre, le uve di nebbiolo sono prodotte da vigne mature, con età media di 25 anni e donano a questo vino fragranza, struttura, delicatezza e profumi unici.



### denominazione

Langhe Nebbiolo DOC

### tipologia

Vino rosso a denominazione di origine controllata

### vitigno

Nebbiolo 100%

### metodo di produzione

Vinificazione in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri e fermentazione a temperatura controllata di 27°C, macerazione di 10 giorni. Fermentazione malolattica consecutiva all'alcolica. Affinamento in botti di rovere per 10 mesi ed in bottiglia per altri 6 mesi

### vista

Brillante ed intenso rosso rubino con riflessi lievemente granata

### profumo

Fruttato, ampio con note di violetta, lampone, ciliegia e speziato

### sapore

Pieno, armonico, piacevole con tannini morbidi e delicati

### abbinamento

Vino da tutto pasto, equilibrato: antipasti, primi e secondi specialmente di carne rossa e bianca

### temperatura di servizio

18-20 ° C



## LANGHE NEBBIOLO DOC

**Langhe Nebbiolo** is one of the most important red wines from our ancient lands, made from 25 years old vineyards, they give to the wine a fantastic structure, soft and full in the mouth with an incredible balance and aroma.



### denomination

Langhe Nebbiolo DOC

### type

Red wine, denomination of controlled origin

### grape variety

Nebbiolo 100%

### production method

Red vinification with emerged cap with daily pumping over and fermentation at a controlled temperature 27°C, maceration for 10 days. Alcoholic consecutive malolactic fermentation. Aging in oak barrels for 10 months and in bottle for another 6 months

### view

Brilliant ruby red with garnet reflexes

### nose

Clear, fruity with notes of violet, raspberry, cherry and spicy

### taste

Full, harmonious, pleasant with soft and delicate tannins

### food pairing

Balanced wine perfect all-course wine

### serving temperature

18-20 ° C

**Az. Agr. Cascina Fonda s.s.**

di Marco e Massimo Barbero

Via Spessa, 27 - 12052 Neive (CN), Italia

P.Iva 02492640046

fonda@cascinafonda.com export@cascinafonda.com

Tel. (+39) 0173-677877



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013