Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186

Langhe Nebbiolo DOC 2021

Anbaugebiet
Hügellagen zwischen 200 und 300 m über dem Meeresspiegel, im Roerogebiet der Langhe. Traditioneller Guyotschnitt der Stöcke, die Dichte beträgt 4.500 Pflanzen pro Hektar, die Mostausbeute liegt bei 52 hl.

Traubensorte
Nebbiolo 100%.

Boden
Lehm- und kalkhaltiger Sandboden.

Herstellverfahren
Anfang Oktober werden die Trauben gelesen und eingemaischt. Für etwa 8 Tage verbleibt der Most auf den Beerenhäuten, wobei ein häufiges Aufrühren der Trester erfolgt. Nach dem biologischen Säureabbau ruht der Wein für 6 Monate in Eichenfässern und nach der Abfüllung folgt eine angemessene Flaschenreife.

Farbe
Mittleres Rubinrot mit granatrotem Schimmer.

Bukett
Intensiv nach reifen Früchten.

Geschmack
Trocken, fruchtig mit Noten von Brombeeren, lang anhaltendes Finale mit weichen, angenehmen Tanninen.

Serviertemperatur
Bei 16-18°C. servieren.

Lagerung
Der Wein kann noch bis zu 3-4 Jahre nach der Weinlese reifen; er sollte an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt werden.

Serviervorschlag
Passt ausgezeichnet zu ersten Gängen mit Fleischsoßen, Geflügel, Kaninchen und Wild sowie zu Hartkäse mit mittlerer Reifezeit.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 4366
Verschluss: Naturkork
Alkohol: 14,00% Volumen
Anbau: konventionell
Säure: 4,90 g/l
EAN: 8000160602979
Restzucker: 3,50 g/l

TENIMENTI CA'BIANCA

Gründung: 1954
Flaschen: 500.000
Standort: Alice Bel Colle
Besitzer: Gruppo Italiano Vini
Önologe: Giandomenico Longo
Weinberge: 24 ha