

## Langhe DOC Nebbiolo

### Il Principe

<b>VITIGNO</b>	nebbiolo
<b>SUOLO</b>	marne argilloso-calcaree di colore grigio-bluastro dalla zona di Barbaresco; terreni più sciolti e sabbiosi dai vigneti della zona del Roero
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>VENDEMMIA</b>	raccolta manuale, preceduta dal diradamento a fine estate dei grappoli in eccesso
<b>VINIFICAZIONE</b>	in vasche d'acciaio. 10 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia" ad una temperatura compresa tra i 32 e 28 °C. Fermentazione malolattica in acciaio
<b>AFFINAMENTO</b>	almeno 12 mesi tra acciaio, legno e bottiglia
<b>COLORE</b>	rosso granato brillante
<b>PROFUMO</b>	ampio e delicato con notevoli espressioni del vitigno nebbiolo; si avvertono note di violetta, frutti rossi ed elegante spezie fini
<b>GUSTO</b>	armonico, di buona struttura, presenza di tannini fini e finale di buona rotondità
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	17-18°C
<b>ABBINAMENTI</b>	pasta al ragù, tacchino, formaggi di media stagionatura
<b>FORMATI</b>	0,750 L. - 1,5 L.
<b>CHIUSURA</b>	sughero

