

LANGHE NEBBIOLO

DOC 2024



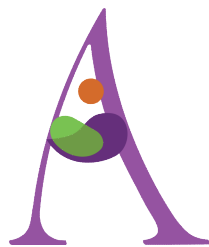
*Un Nebbiolo di Treiso elegante e strutturato,
affinato 12 mesi in rovere francese.
Al naso seduce con avvolgenti note di frutti rossi,
fiori e delicate spezie.*

NEBBIOLO 100%

- Vitigni situati a Treiso nella menzione geografica di Meruzzano
- Raccolta delle uve manuale in cassetta con selezione dei grappoli
- Fermentazione spontanea
- Macerazione, fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in tini aperti di acciaio
- Affinamento di 12 mesi in botti piccole di rovere francese
- Imbottigliamento e successivo riposo In bottiglia prima dell'uscita

DEGUSTAZIONE

- Colore rosso rubino brillante con accenni a riflessi granato
- Al naso si presenta ampio, elegante con piccoli frutti rossi e aromi floreali



LANGHE NEBBIOLO

DOC 2024



An elegant and structured Nebbiolo from Treiso, aged for 12 months in French oak.

On the nose, it seduces with enveloping notes of red fruit, flowers, and delicate spices.

NEBBIOLO 100%

- Vines located in Treiso, within the Meruzzano geographical designation
- Hand-harvesting into crates, with bunch selection
- Spontaneous fermentation
- Maceration, alcoholic fermentation, and malolactic fermentation in open-top steel tanks
- Aged for 12 months in small French oak barrels
- Bottling followed by a period of bottle rest before release

TASTING

- Brilliant ruby red color with hints of garnet reflections
- Expansive and elegant on the nose, featuring small red fruit and floral aromas