



NO NAME

Nome prodotto: LANGHE NEBBIOLO DOC NO NAME

Uve: 100% Nebbiolo

Zona produzione: Barolo

Esposizione e altitudine: sud/sud-est/ sud-ovest; 370 mt s.l.m.

Tipologia del terreno: calcareo argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Temperatura di servizio: 18° C

Scheda tecnica

In seguito alla vendemmia manuale di uve nebbiolo, si passa alla fermentazione spontanea in vasche di cemento per circa 15 giorni dai 22 ai 28 °C di temperatura. Leggera pressatura ed affinamento per poco più di 2 anni in grandi botti di rovere di Slavonia.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso persistente, etereo, sentori di fiori come rosa e violetta e frutta fresca, spezie. In bocca asciutto, armonioso, vellutato, corposo, austero e generoso.

Abbinamento perfetto

Un Nebbiolo dalla grande struttura. Si sposa perfettamente con i grandi classici della cucina piemontese, come selvaggina e brasato. Spostandoci in Francia possiamo pensarlo in abbinamento alla *Bourguignonne*. In Norvegia con un piatto come la *Tradisjonell Etersuppe* (zuppa con verdure e stinco di maiale). Più ad est, invece, nella cucina caucasica lo shashlik (carne di montone marinata). Nella penisola balcanica lo si può abbinare a molti piatti di carne, come il *Selsko Meso* (stufato di maiale e funghi). Più a sud, in Grecia con il maiale, come la ricetta del *sowlaki* (spiedini di carne). In Colombia con il *posta negra* (manzo in salsa). Spostandoci in Oriente invece è perfetto con la carne cotta alla griglia, secondo il metodo giapponese della *teppanyaki*.



NO NAME

Product name: LANGHE NEBBIOLO DOC NO NAME

Grape Variety: 100% NEBBIOLO

Growing Location: Barolo

Vineyard Position: South/South – East/ South West; 370 mt. a.s.l.

Soil: Calcareous and clay marl

Wine training system: archetto variation of Guyot system

Planting density: 4.000 plants/ha

Serving temperature: 18°C

Technical Profile

Following a manual harvest of Nebbiolo grapes, in the cellar the grapes are destemmed and pressed. This is followed by a spontaneous fermentation in large concrete tanks, at a temperature between 22°C and 28°C for about 15 days. This is followed by a soft pressing and ageing into large Slavonian oak barrels for a bit more than 2 years.

Tasting notes

Ruby red color with purple highlights. Ethereal, persistent with violet, rose, fresh fruits and spicy hints on the nose. A dry, harmonious, velvety, full-bodied wine, austere and generous wine.

Perfect pairing

A Nebbiolo with a great structure. It goes perfectly with the great classics of Piedmontese cuisine, such as wild game meat and braised meat. Moving to France we can pair it with *Bourguignonne*. In Norway with *Tradisjonell Etersuppe* (soup with vegetables and pork knuckle). Further east, however, shashlik (marinated mutton) is used in Caucasian cuisine. In the Balkan Peninsula it can be combined with many meat dishes, such as *Selso Meso* (pork and mushroom stew). Further south, in Greece with pork, souvlaki (meat skewers). In Colombia with *posta negra* (beef in sauce). Moving to the East, on the other hand, it is perfect with grilled meat, according to the Japanese method of *teppanyaki*.