



LANGHE D.O.C.

NEBBIOLO

GIARDINO DEI BASTIONI 2018

Denominazione: Denominazione di origine controllata

Vitigno: 100% Nebbiolo

Zona di produzione: diversi comuni delle langhe

Vinificazione: Macerazione di 20-25 giorni a temperatura controllata compresa tra 25 e 28°C con rimontaggi in vasche di acciaio inox. Grazie al contatto prolungato del mosto-vino con le vinacce si estraggono i tannini e i polifenoli indispensabili per un lungo invecchiamento in legno. La svinatura a fine fermentazione alcolica e successiva fermentazione malolattica, svolta anch'essa in acciaio.

Il vino viene affinato nelle botti di rovere.

Descrizione: Rosso granato con riflessi aranciati. Al naso spiccano le intense note floreali e speziate, come la viola, la vaniglia, il pepe, il tabacco e il caratteristico goudron tipico dei vini a base Nebbiolo.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Età ottimale: 6 - 7 anni

Gradazione alcolica: 14%

Abbinamenti gastronomici:

Paste all'uovo, risotti, vari piatti di carne, formaggi stagionati e selvaggina