



LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO



Annata
2022

Vitigno
Nebbiolo

Vigneti
Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot
Resa per ettaro: 7000 kg
Terreno: ricco di marne azzurre molto compatte
Vendemmia: manuale

Vinificazione
Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate
Temperatura di fermentazione: 26°C
Durata di fermentazione: 12/15 giorni
Fermentazione malolattica a 20°C
Affinamento: 6 mesi in botte di rovere



Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi granata
Profumo: intenso, con note di prugna secca e spezie
Sapore: asciutto, caldo e pieno
Temperatura di servizio: 18-20°C
Abbinamenti: arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati

Gradazione Alcolica
13% vol

Durata
Ottimo nei 4 anni successivi alla vendemmia

Imballo
Capacità: 75 cl
Unità per cassa: 6
Strati: 4
Casse per strato: 25
Casse per pallet: 100
Misura casse: 23 x 15.5 x 32
Peso lordo: 7.7 kg
Pallet: 80*120*170 euro-epal
EAN bottiglia: 8029591003001

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY
0141 979258 . cantinepovero@cantinepovero.com
www.cantinepovero.com



Monferrato

Roero

Langa

