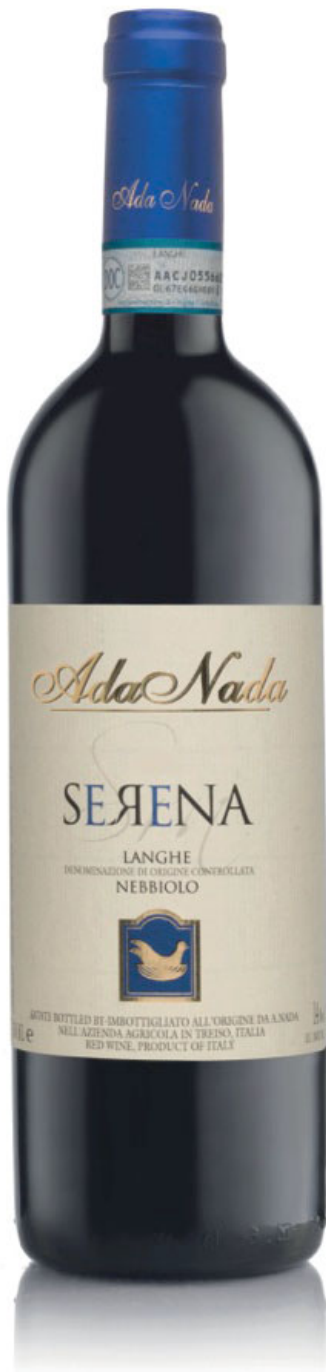




LANGHE NEBBIOLO DOC Serena



CLASSIFICAZIONE: Langhe Nebbiolo DOC

ZONA DI ORIGINE: Langhe, comune di Treiso

VARIETÀ E PERCENTUALI: Nebbiolo 100%

TIPO DI SUOLO, ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: Il terreno è una marna bianca calcarea leggermente argillosa di origine marina. L'altitudine varia dai 200 ai 350 metri slm. Esposizione sud-ovest.

METODO DI VINIFICAZIONE: la vendemmia ha inizio nei primi giorni del mese di ottobre. L'uva viene raccolta a mano e dopo la cernita viene posta in ceste di plastica forata. Alla pigiatura segue la diraspatura e il mosto viene posto nei serbatoi di vinificazione.

La macerazione si protrae per circa 5-8 giorni a temperature di circa 28-30° C senza eccedere nei rimontaggi in maniera da estrarre soltanto la componente polifenolica più gentile.

Fa seguito una pressatura soffice con il vino che termina la fermentazione in vasche d'acciaio dove avviene la fermentazione malolattica. Il vino viene poi travasato in barriques per 3 mesi al termine dei quali, senza alcun intervento di filtrazione, si procede all'imbottigliamento. Fa seguito quindi un periodo di affinamento in bottiglia di circa due mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 3000 bottiglie.

RESE PER ETTARO: 80 ql/ha

DATI ANALITICI

Alcool: 13,5-14,5% vol.

Estratto secco netto: 25-28 g/litro

Acidità totale: 5,3-5,5 g/litro

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso carminio di media concentrazione.

Profumo: sentori intriganti di rose, spezie e frutta matura.

Gusto: fresco e di buona struttura con tannini setosi in un contesto di grande equilibrio ed eleganza.

ADA NADA Azienda Vitivinicola e Agriturismo

Via Ausario, 12 Località Rombone • 12050 TREISO (CN) • Italy • Tel. +39 0173 638127 • info@adanada.it