

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO "La Levëra"

Vino rosso secco prodotto con uve provenienti dai vigneti del comune di Castellinaldo.

IL VIGNETO: situato nelle vicinanze di "Villa Laura" in zona Serra

I VITIGNI: Nebbiolo al 100%

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA TERRENO: collina con terreni di medio impasto. Esposizione Sud-Ovest

VINIFICAZIONE: tradizionale con macerazione di 7-8 giorni delle bucce e follatura

MATURAZIONE: dopo la svinatura, il vino nuovo matura in vasche d'acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Rosso rubino con tenui sfumature granata, dal profumo di more

ABBINAMENTI: vino di corpo si adatta a piatti tipici della cucina piemontese

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO "La Levëra"

It is a dry red wine produced with grapes of Castellinaldo's vineyards.

AREA OF PRODUCTION: grapevines grow in the surroundings of "Villa Laura" in Serra locality

GRAPEVINE: 100% Nebbiolo

VINE TRAINING SYSTEM: guyot

SOIL TYPE: hilly ground of medium texture, facing south-west

VINIFICATION: traditional vinification with maceration of the skins for about 7-8 days and regular stirring of the must

AGEING: after the racking the wine ages in stainless steel tanks

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: it has a ruby red colour with delicate garnet red hues and memoirs of blackberry

FOOD PAIRINGS: it is a solidly-built wine that combines with typical courses of Piedmontese cuisine

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C

BOTTLE CAPACITY: 0.75 L

