

CARLO REVELLO & FIGLI



# Langhe Nebbiolo

## DOC



**Varietà:** 100% Nebbiolo, vendemmia inizio ottobre



**Vigneto:** localizzato nel comune di La Morra, ha una resa di circa 70 q.li/Ha di uva e poggia su un terreno di tipo calcareo argilloso



**Vinificazione:** fermentazione spontanea in vasca d'acciaio con frequenti rimontaggi per circa 6 giorni a contatto con le bucce, segue la fermentazione malolattica prima del travaso in legno



**Affinamento:** in barrique francesi usate per circa 6 mesi, imbottigliato nel mese di giugno



**Profilo sensoriale:** Ha un colore rosso rubino brillante, il profumo è floreale, delicato, con sentori di fragola e lampone. Buon corpo dovuto alla tipicità del tannino



**Temperatura di servizio:** 16-18° C



**Abbinamento:** Vino da tutto pasto ottimo anche come aperitivo, si esprime bene con piatti ricchi. Primi secondi e formaggi freschi

Az. Agr. Carlo Revello & Figli – Fraz. Santa Maria – borgata Serra dei Turchi 96/A 12064 La Morra (CN) Italy



+393347190444



[info@carlorevello.com](mailto:info@carlorevello.com)



@carlorevelloefigli