

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



@carlorevelloefigli