

# Langhe Nebbiolo doc



ANDREA OBERTO



**Vitigno** 100% Nebbiolo

**Grape variety** 100% Nebbiolo

**Zona di origine: La Morra**

Estensione: 12 Ha

Densità di impianto: 4.000 ceppi/Ha

Esposizione: sud-est

Terreno: calcareo-argilloso

Allevamento: Guyot classico con potatura medio-corta

Resa in vigna: 1,2 kg di uve/ceppo (tramite diradamento del 15-20%)

**Origin area: La Morra**

*Vineyard's size: 12 Ha*

*Crop density: 4.000 stocks/Ha*

*Exposure: south-east*

*Soil: clayey and calcareous*

*Training system: classic Guyot method with medium-short trimming*

*Per-stock yield: 1,2 kg grapes (with 15-20% pruning)*

**Vinificazione** raccolta delle uve mature in cassette forate da 20 kg, con una rigorosa cernita dei grappoli; trasporto in cantina e pigia-diraspatura entro poche ore dalla vendemmia.

Fermentazione a temperatura controllata, a circa 28 °C, con ripetuti e delicati rimontaggi. Macerazione delle vinacce di durata medio-lunga (200 ore circa). Trasferimento in acciaio inox e fermentazione maleolattica spontanea.

**Winemaking** manual harvesting of the ripe grapes in 20-kg perforated crates through a careful selection of the bunches. Transfer in cellar, grape crushing and destemming within hours. Thermo-controlled fermentation at around 28 °C, with often and soft pumpovers. Medium-long maceration of the marcs (200 hours); racking in stainless steel vats, where the natural malolactic fermentation takes place.

**Affinamento** 6 mesi, parte in legno e parte in acciaio; 2 mesi in bottiglia.

**Ageing** 6 months (part in wood casks, part in stainless steel vats); 2 months in bottle.

**Capacità di invecchiamento** fino a 2-3 anni dalla vendemmia.

**Longevity** up to 3-4 years.

**Bottiglie** circa 4.700

**Per-year production** around 4.700

**Gradazione alcolica** 13 % vol.

**Alcohol content** 13 % vol.

**Note degustative** colore rubino con lievi riflessi granati. Al naso, presenta un bouquet complesso e fruttato con eleganti note floreali di viola. In bocca è avvolgente, caldo, robusto e dal finale persistente, che rimanda a tannini levigati.

**Note degustative** ruby-red colour with delicate garnet reflections. Complex and fruity aroma with fine scents of violet. Rich, warm, robust mouth with long-lasting finish providing smooth tannic sensations.

**Servizio** si consiglia di conservare la bottiglia coricata e di stapparla almeno un'ora prima del consumo. Temperatura di servizio: 18 °C.

**Serving suggestions** the bottle should be kept laying down and uncorked at least 1 hour before tasting. Serving temperature: 18°C.

## Abbinamenti

*Si abbina a piatti importanti della tradizione locale, a base di pasta fresca o carne rossa.*

## Pairings

*It accompanies traditional main dishes, like fresh pasta or red meat recipes*