



LANGHE DOC NEBBIOLO SIMANE

Denominazione:
Langhe Doc Nebbiolo

Vitigno:
nebbiolo

*Prima annata
prodotta:*
2000

Esposizione:
ovest

Tipo di terreno:
calcare e marna

Altitudine vigneti:
270 m s.l.m.

Vendemmia:
a mano in cassette
da 20kg

Affinamento:
12 mesi in botte grande

Vinificazione:
diraspatura,
fermentazione in acciaio

Formati:
0,750 l

Note organolettiche:

colore rosso rubino con riflessi aranciati;
all'olfatto si presenta complesso con
note fruttate di arancio e melograno,

al sapore è sapido corrispondente alle
note olfattive.

