

Langhe Nebbiolo Snart®



Denominazione: DOC
 Vitigno: nebbiolo 100%
 Vigneto in: Monforte d'Alba
 Produzione media annua: 15000 bottiglie
 Resa di uva per ettaro: 65-70 quintali
 Esposizione, altitudine: sud-ovest, 400m slm
 Conformazione del terreno: sabbia e marna di calcare, argilla
 Età media e sistema d'impianto: 35 anni, guyot
 Periodo di vendemmia: prima decade di ottobre

CONDUZIONE DEL VIGNETO

Eco-sostenibile, con inerbimento dell'interfilare e trattamenti di rame e zolfo condotti esclusivamente a mano: ogni accesso a mezzi motorizzati è proibito perché il vigneto è troppo ripido e pericoloso. Si fanno due diradamenti in vigna tra luglio e agosto. L'uva è raccolta in ceste da 20kg con selezione manuale sulla pianta.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il raspo è tolto alla pigiatura, e il mosto è lasciato a macerare in vasca d'acciaio per circa 8-10 giorni a temperatura controllata (28°-29°C). Dopo circa 2 mesi di fermentazione malolattica, il vino affina in acciaio per 8 mesi circa, poi imbottigliato senza filtrazioni né chiarifica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino scarico
 Profumi: frutti rossi freschi, ciliegia, rosa canina, spezie
 Gusto: frutta rossa di bosco e mela rossa, intenso e persistente, tannico e di buon corpo, equilibrato
 Temperatura di servizio: 16°-17°C
 Capacità di evoluzione: 2-5 anni
 Abbinamenti: a tutto pasto, soprattutto con piatti accompagnati da salse ricche.