



Langhe Nebbiolo Perbacco

Denominazione: Langhe D.O.C. Nebbiolo

Varietà: Nebbiolo 100%

Uve in prevalenza provenienti da diversi vigneti nelle zone di produzione del Barolo e del Barbaresco.

Vinificazione: la fermentazione alcolica dura circa 3-4 settimane ad una temperatura di 28°-32°C. Segue la fermentazione malolattica in acciaio e/o barriques. Tutte le vigne sono vinificate e invecchiate separatamente, fino al momento in cui si selezionano i lotti che verranno usati in quell'anno per il Langhe Nebbiolo e quelli che proseguiranno l'affinamento per il Barolo.

Invecchiamento: dopo la fermentazione malolattica, l'affinamento continua in legno (barriques e botte grande) per circa 18-20 mesi, al termine del quale viene assemblato in acciaio per l'imbottigliamento.

Descrizione: fruttato con sentori di menta, spezie e lampone. Tannini rotondi ed eleganti si aggiungono ad un finale lungo e raffinato. Robusto, intenso, potente in gioventù; complesso, elegante con l'invecchiamento.

