

Così

Langhe Doc Nebbiolo

Denominazione di Origine Controllata

Così interpretiamo il Nebbiolo: elegante, gentile e autentico; il nostro vino principe. Poiché siamo delle Langhe e il nostro vitigno più territoriale è il Nebbiolo, la nostra scelta produttiva ne rispetta la naturale vocazione senza costringere il vitigno ad andare oltre; per questi motivi dosiamo l'uso del legno in modo tale da non mascherare la natura enologica del vitigno.

Varietà: 100% Nebbiolo

Altitudine: 250 s.l.m.

Terreno: Argilloso-calcareo

Agricoltura: Biologica

Sistema di allevamento: Guyot

Età media delle piante: 15/25 anni

Epoca di vendemmia in funzione dell'annata:

Fine settembre/ottobre

Fermentazione: Con lieviti indigeni,
fermentazione in acciaio per 15/20 giorni

Affinamento: 6 mesi in botte grande di legno, 3
mesi in bottiglia