



CA' DEL BAIO®

Azienda Agricola

## Langhe Nebbiolo "Bric del Baio"

Dai vigneti coltivati nei nostri cru di Barbaresco e Treiso otteniamo questo Nebbiolo importante, sintesi delle diverse uve aziendali e della nostra filosofia produttiva, maturato nelle grandi botti tradizionali in rovere di Slavonia.

Denominazione: Langhe Nebbiolo DOC

Cru: vigneti diversi

Zona di produzione: Comune di Barbaresco e Treiso

Vitigno: Nebbiolo 100%

Anno di impianto dei vigneti: 2001

Tipo di terreno: marne grigie e blu, calcareo-sabbiose

Esposizione: Ovest

Vendemmia: all'inizio di ottobre

Vinificazione e maturazione: le uve diraspate sono sottoposte ad una macerazione breve e la fermentazione alcolica si svolge in vasche di acciaio a temperatura controllata, mentre la fermentazione malolattica avviene successivamente in legno. Dopo la stabilizzazione naturale a freddo, il vino matura per 12 mesi in botti grandi di rovere.

Caratteri organolettici: colore rosso granato caratteristico; profumo delicatamente fruttato che ricorda i piccoli frutti di bosco e la confettura di lamponi ; sapore secco, caldo, armonico, di persistenza piacevolmente tannica.

Abbinamenti ideali: ideale compagno della gastronomia piemontese, dalla carne cruda battuta al coltello ai tagliolini al ragù di carne, si addice perfettamente alle carni alla griglia e al roastbeef o ai formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Conservazione: elegante e raffinato, è pronto per il consumo dopo 1 anno e mezzo dalla vendemmia, ma continua a crescere fino a 10 anni. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante.