



RED LABEL

Un Nebbiolo fresco, di grande bevibilità, come sa dare il Nebbiolo nei vigneti più giovani quando vengono assecondati con attenzione verso la maturità. Ottenuto da una selezione di uve da vigneti diversi, riprende una tradizione produttiva mai dimenticata.

*tipicità
e
bevibilità*

Denominazione	Langhe Nebbiolo DOC
Varietà	Nebbiolo
Cru	Vigneti diversi
Anno impianto vigneto	2007-2008
Suolo	Marne grigie calcareo-sabbiose
Esposizione	Ovest, Nord/Est
Vendemmia	Fine settembre e inizio ottobre

Formato disponibile (L) 0.75



Vinificazione e maturazione: sia la breve macerazione che la fermentazione alcolica si svolgono in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Nei medesimi contenitori il vino riposa ancora per circa 4 mesi prima dell'imbottigliamento.

Caratteri organolettici: colore rosso granato con sfumature rubino; profumo fragrante di fiori essiccati e aroma di geranio, con lievi note fruttate che ricordano il lampone; sapore secco, caldo, morbido, leggermente tannico e di grande bevibilità.

Abbinamenti ideali: si accompagna bene ai salumi freschi e ai formaggi poco stagionati, alla pasta al ragù all'italiana, ma anche alle carni rosse più semplici, preparate in hamburger o in carpaccio di manzo. Temperatura di servizio: 16°C

Conservazione: già pronto per il consumo nella tarda primavera successiva alla vendemmia, rimane piacevole anche dopo diversi anni in bottiglia. Una temperatura di servizio leggermente fresca ne aumenta la piacevolezza.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CA' DEL BAIO È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it