

## Langhe Nebbiolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



### Nella Vigna

**Vitigno**  
Nebbiolo

**Esposizione**  
Sud-est, ovest

**Altitudine (s.l.m.)**  
250-400 metri s.l.m.

**Terreno**  
Marnosi presenza di  
argilla e più raramente  
di scheletro

**Sistema di allevamento**  
Guyot

**Età del vigneto**  
20-25 anni

**Densità dei ceppi**  
4.000 piante/ettaro

**Resa per ettaro**  
Fino a 10 t/ha

**Vendemmia**  
Prima decade  
di ottobre



### In Cantina

#### Vinificazione

L'estrazione dei tanni più nobili ed il mantenimento del colore che spazia tra riflessi rosso rubino e granata avviene grazie alla macerazione del mosto in fermentini di acciaio inox per un periodo compreso tra gli 8 e 10 giorni che gli conferiscono un equilibrio eccezionale tra le diverse componenti del vino

**Affinamento**  
Acciaio inox

**Grado Alcolico**  
14%

**Acidità minima**  
4,5 g/l



### Sulla Tavola

#### Caratteristiche

Al naso il nebbiolo richiama sentori di spezie e sottobosco con note che si spingono fino al floreale. Il gusto tannico che persiste in bocca durante la degustazione lascia spazio nella zona centrale ad una piacevole sapidità e pienezza

**Temperatura di servizio**  
16°-18°C

#### Abbinamento consigliato

Piatti di carne anche particolarmente elaborati come brasati e stufati. Ottimo anche con formaggi particolarmente stagionati



PRODUTTORI  
IN CLAVESANA  
CANTINA CLAVESANA



[www.inclavesana.it](http://www.inclavesana.it)