



## Langhe Nebbiolo Doc

**ZONA DI PRODUZIONE:** il vigneto si trova nel comune di Montelupo Albese, ad un'altezza di circa 300 mt. s.l.m. con esposizione sud, sud - ovest, allevato a controspalliera con potatura a "guyot". Caratterizzato da un terreno franco argilloso e calcareo, tipico della Formazione di Lequio di epoca geologica Serravalliana.

**ANNO D'IMPIANTO:** 2004

**VINIFICAZIONE:** in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, prolungamento della macerazione di 10 - 15 giorni circa, oltre la fermentazione alcolica, dopo la svinatura e i primi travasi avviene la fermentazione malolattica e successivamente l'affinamento in legno di rovere per un anno; l'affinamento in bottiglia di 3/4 mesi predisporrà il vino alla vendita.

**ANALISI SENSORIALE:** colore rosso rubino, vivo con riflessi aranciati; olfatto, ampio con note di lampone, prugna secca, leggera viola, vaniglia, cannella e chiodi di garofano. Gusto pieno armonico, con tannini molto ben equilibrati. Retrogusto persistente e speziato.



Azienda Agricola Le Ginestre

Strada Grinzane, 15  
12060 Grinzane Cavour  
Tel. +39.0173.262910

info@leginestre.com - www.leginestre.com