

Casareg

Langhe Nebbiolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Nebbiolo al 100%.

Resa: 100q/ha (da disciplinare).

Sistema di allevamento: Guyot.

Epoca di vendemmia: Metà Ottobre.

Zona di produzione: Cossano Belbo.

Colore: Rosso rubino con riflessi arancioni.

Profumo: Complesso con note di frutta e spezie dolci.

Sapore: Pieno, generoso ed elegante.

Gradazione alcolica svolta: 15% vol.

Metodo di vinificazione: In rosso con macerazione sulle bucce.

Affinamento: 12 mesi in legno di rovere e 12 mesi in bottiglia.

Imbottigliamento: Giugno – Luglio.

Conservazione: In orizzontale a temperatura ambiente.

Abbinamento gastronomico: Secondi piatti di carni rosse e selvaggina.

Temperatura di servizio: 18 – 20°C.

Formato bottiglia: 750 ml.

Imballaggio: Confezioni da 2 a 6 bottiglie.

Curiosità: Partendo da un'accurata selezione delle uve in vigna e passando poi ad un lento affinamento in botti di legno francese, otteniamo il principe dei nostri vini che si adatta in modo perfetto ad ogni occasione che necessiti non solo di forma ma anche e soprattutto di sostanza.

