

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

Vino derivante da un'accurata selezione tra i vigneti del Nebbiolo.

Vitigno: 100% Nebbiolo.

Terreno: Medio impasto sabbiosi argillosi.

Vinificazione: selezione ben precisa delle uve, abbassando la resa a 60/65 q/ha, lunga fermentazione (20/30 giorni).

Affinamento: 10 mesi acciaio.

Note di degustazione: Rosso rubino con riflessi violacei, bel naso sui toni della frutta rossa e della confettura con lievi sentori floreali. Sorso fresco, lineare, di buona persistenza.

Vita media del vino: 8/9 anni.

Alcol: 13,5% - 14,5%Vol

Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti: Secondi di carne.

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

This wine is the result of an accurate selection from among Nebbiolo.

Grapevine: 100% Nebbiolo.

Soil Type: medium texture characterised by sand and clay.

Vinification: It comes from a precise identification of the vineyard lowering the yield to 60/65 quintals per hectare, long fermentation (20/30 days).

Ageing: 10 months in stainless steel tanks.

Tasting Notes: It has a ruby red colour with purple hues, red fruit-forward and jammy bouquet with light floral overtones. Fresh, well-balanced and lingering taste.

Longevity: 8/9 years.

Alcohol Content: 13.5% - 14.5%Vol

Serving Temperature: 18°C.

Food Pairings: Main courses of meat.



Azienda Agricola Cascina Torniero dei F.lli Migliasso

Via Torniero, 8 - Fraz. Madonna dei Cavalli - Castellinaldo d'Alba (CN) - Italia

Tel. Fax. +39 0173 213055

Cell. +39 3477646483 Giuliano - +39 3899743645 Roberto - +39 3807309810 Stefano

www.cascinatorniero.it - info@cascinatorniero.it