

# LANGHE NEBBIOLO 2022

*Vitigno:* 100% Nebbiolo

*Colore:* rosso rubino con riflessi aranciati.

*Olfatto:* caratteristico, delicato. Sentori tipici e piacevolmente fruttati.

*Gusto:* equilibrato e pieno in bocca. Buona persistenza, morbido, fruttato e caratterizzato da un finale leggermente tannico.

*Gradazione alcolica:* 14 % Vol

*Produzione:* circa 550 bottiglie

*Comune:* Monforte d'Alba

*Superficie:* 5.000 mq. circa

*Esposizione:* Est

*Terreno:* sabbioso marnoso con elevazione da 450 a 480 mt s.l.m.

*Condizione:* eco-sostenibile, con inerbimento dell'interfilare e trattamenti di rame e zolfo condotti esclusivamente a mano

*Raccolta:* esclusivamente manuale con accurata selezione grappoli tra fine settembre ed inizio ottobre

*Fermentazione:* in acciaio

*Affinamento:* dopo la malolattica 12 mesi in barriques di rovere per poi essere imbottigliato

*Temperatura di servizio:* 15°C - 16°C, se possibile aprire la bottiglia 2-3 ore prima

*Enologo:* Gianmatteo Raineri



Azienda Agricola Quarneti  
Monforte d'Alba