



Azienda Agricola Quarneti
Monforte d' Alba
Italy

Azienda Agricola Quarneti
Località Ginestra 11, 12065 Monforte d' Alba - ITALIA
roberto@quarneti.it - +39 393 9109943- www.quarneti.it

LANGHE NEBBIOLO 2023

Vitigno: 100% Nebbiolo

Colore: rosso rubino con riflessi aranciati.

Profumo: caratteristico, delicato. Tipici e piacevoli sentori fruttati.

Gusto: bilanciato e pieno in bocca. Buona persistenza, morbida, fruttata e caratterizzata da un leggero sentore di tannini.

Gradi: 13.5% Vol

Produzione: circa 550 bottiglie

Localizzazione vigna: Monforte d'Alba

Superficie: circa 5000 mq

Esposizione: Est

Terreno: sabbioso / marnoso con elevazione da 450 a 500 mt sul liv. del mare

Condizione: eco-sostenibile, con inerbimento interfilare e trattamenti a base di rame e zolfo condotti a mano.

Raccolta: esclusivamente manuale con accurata selezione dei grappoli effettuata tra fine settembre e inizio di ottobre.

Fermentazione: in acciaio

Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Temperature di servizio: 12-14 C°, se possibile con apertura almeno 2 ore prima.

Enologo: GianMatteo Raineri.



Azienda Agricola Quarneti
Monforte d'Alba - Italy