



FRATELLI DOGLIANI

Langhe
DOC
Nebbiolo

Classificazione

Vino rosso D.O.C.

Varietà

Nebbiolo.

Origine

Colline delle Langhe.

Epoca di vendemmia

Seconda metà del mese di Ottobre.

Vinificazione e affinamento

Vinificazione tradizionale in rosso con macerazione delle bucce par 10/12 giorni. Sarà posto in contenitori di acciaio e, successivamente in botti di rovere di Slavonia per circa sei mesi.

Alcuni mesi in bottiglia completeranno il suo affinamento.

Caratteristiche

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati dopo l'invecchiamento. Intensi e delicati aromi di frutta matura e floreali che si evolvono in sensazioni di spezie e di maturità con l'invecchiamento.

Secco, piacevolmente tannico, ben equilibrato e armonico.

Abbinamenti gastronomici

Ideale in abbinamento a piatti a base di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Invecchiamento

Vino con buona attitudine all'invecchiamento che manterrà sue caratteristiche per 6/8 anni.

Temperatura di servizio

16°/18°C.

