Langhe Nebbiolo

ROSSO

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Nebbiolo
Suolo: Marnoso (Marne di Sant'Agata)

Estensione del vigneto: 2 ha
Tipo d'impianto: A spalliera
Densità ceppi per ha: 4.200

Età media del vigneto: 8 anni

Produzione media per ha: 45 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspatura e ammostamento in cisterne di acciaio o cemento a seconda della quantità giornaliera vendemmiata. Fermentazione spontanea con pied de cuve autoprodotto. Rimontaggi giornalieri e macerazione sulle bucce per circa 60 giorni tramite la tecnica della "steccatura" del cappello delle vinacce. Affinamento in cisterne di cemento fino al giorno dell'imbottigliamento.
Solforosa totale: 35 mg/L

Bottiglie prodotte: 1.200

PRODUTTORE

PERCHÉ

Il Langhe Nebbiolo di Cascina Roccalini è un vino rosso fine ed elegante. La frutta fresca e i fiori che compaiono nel calice lasciano presto il posto a profumi che vanno verso note più erbacee e balsamiche. La freschezza e la serrata trama tannica del nebbiolo da piante giovani, incontrano un sorso caldo, intenso, accogliente. Un vino che sa di Langhe: tanto pronto da essere già compagno della tavola, quanto da saper aspettare per una grande occasione.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

CASCINA ROCCALINI

Paolo Veglio

QUANDO

Quando vi capita di passare per le Langhe per lavoro, due sono le cose essenziali da riportare indietro: tajarin, tartufo bianco. Dopodiché invitate a cena la vostra dolce metà e andate in cantina a prendere una bottiglia di Langhe Nebbiolo di Cascina Roccalini. Non vedrete l'ora del prossimo viaggio di lavoro in zona.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it