Langhe Nebbiolo

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2022, 2023, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Nebbiolo
Suolo: Marnoso (Marne di Sant'Agata)

Estensione del vigneto: nd
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.500

Età media del vigneto: 75 anni

Produzione media per ha: 60 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, macerazione sulle bucce per 7 giorni e fermentazione spontanea con rimontaggi e follature manuali in vasche di acciaio inox. Affinamento in botti di rovere di Slavonia di 20/30 hl fino alla seconda estate successiva alla vendemmia.

Solforosa totale: 8 mg/L

Bottiglie prodotte: 4.700

PRODUTTORE

PERCHÉ

Il Langhe Nebbiolo di Nadia Curto è un vino rosso fresco, intenso e consistente. Frutto croccante, fiori appassiti e tratti balsamici sono l'introduzione al perfetto connubio tra la tensione giovanile e la serietà tipiche del nebbiolo con l'esuberanza e la prontezza dei vini di La Morra. Lungo, persistente e grande compagno della tavola.

QUANDO

Quando vi sale la nostalgia dei vostri weekend nelle Langhe le opzioni sono due: prenotare un albergo per il fine

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

NADIA CURTO

Nadia Curto

settimana successivo oppure darsi da fare in cucina. Un vitello tonnato, un'insalata russa, una battuta al coltello e una bottiglia di Langhe Nebbiolo vi convinceranno che in realtà le due cose non si escludono a vicenda.

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