

Langhe
DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA
Nebbiolo



Nebbiolo

Langhe DOC

13.5% alc. vol



Nebbiolo



Piemonte • Langhe



Le Langhe si trovano nella parte meridionale del Piemonte. Il nome significa "lingue di terra" e si riferisce alle colline allungate, spesso dai fianchi molto ripidi, disposte in modo da correre tra loro parallele a formare tante vallate profonde e strette.

Piedmont • Langhe

The Langhe are located in the southern part of Piedmont. The name means "tongues of land" and refers to the elongated hills, often with very steep sides, arranged so as to run parallel to each other to form many deep and narrow valleys.



Il Nebbiolo è il più antico vitigno autoctono a bacca nera del Piemonte. Il suo nome deriverebbe da "nebbia": secondo alcuni perché i suoi acini sembrano "annebbiati", ricoperti da abbondante pruina; secondo altri, perché la maturazione tardiva dell'uva spinge la vendemmia al sorgere delle prime nebbie d'autunno.

Nebbiolo is the oldest indigenous red grape variety of Piedmont. Its name derives from the Italian word, "nebbia" (fog): according to some because its berries seem "clouded", covered with abundant pruina. Some believe it is named as such due to the late harvest of the grapes, which experiences its timing near the first, autumn foggy mists.



Vino dal colore rosso granato con i riflessi aranciati. Il naso è dominato dalla ciliegia sotto spirito e viola, accompagnate da fini sentori speziati. In bocca è pieno e austero in gioventù. Sul finale ritornano, insieme ai tannini, le note di frutti rossi tipiche del vitigno.

Garnet red with orange highlights, on the nose cherry and violet hints are combined with remarkably fine spicy overtones. On the palate it starts out with a full bodied feeling, while the finish reminds of the red fruit scents and tannins.



Si abbina con carni rosse e formaggi stagionati, e formaggi di capra. Servire a 16 - 18° C .

Excellent with fairly demanding meat dishes and mature, blue or goat cheeses. Serve at 16 - 18° C.



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8055684022536



550 g



8,10 kg



105
ct/pallet



8055684028224

