



Rossocorallo

Langhe DOC Nebbiolo
Vino Biologico



TECNICA DI PRODUZIONE

Il termine "agricoltura biologica" indica un metodo di coltivazione che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, per la concimazione dei terreni e per la difesa sanitaria.

Coltivare biologicamente significa soprattutto lavorare in accordo con la natura per ottenere uve di indiscussa qualità riducendo drasticamente l'impatto ambientale.

La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione di circa 12 giorni ad una temperatura di 25°C per esprimere al meglio le caratteristiche del vitigno.

Segue la fermentazione malolattica e l'affinamento in acciaio per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

Profumo: delicato, caratteristico, lievemente speziato, con sentori di frutti rossi e viola

Sapore: secco, di buon corpo, giustamente tannico, armonico e corposo e caldo.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14.0 % vol.

Denominazione: Langhe DOC Nebbiolo

Maturazione: in acciaio

