




Langhe Nebbiolo DOC

Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Piemonte

Il Langhe Nebbiolo dell'importante cantina cooperativa Produttori del Barbaresco è una bottiglia che spicca per il suo gusto fresco e dinamico, caratteristiche alla base della sua notevole versatilità e piacevolezza. Fondata ufficialmente nel 1958, questa realtà produttiva langarola conta oggi più di 50 membri e oltre 110 ettari di vigneti interamente dedicati al Nebbiolo, vitigno che ha saputo risollevare a livello economico e sociale un territorio intero. Circa il 25% della produzione totale della cantina è destinata al Langhe Nebbiolo, etichetta realizzata per la prima volta con l'annata 1975 che offre un'espressione più accessibile e immediata di questo nobile vitigno a bacca nera. All'esame visivo, il Langhe Nebbiolo Produttori del Barbaresco esprime una colorazione rosso rubino trasparente con riflessi granato. Invitante l'olfatto nei suoi intensi profumi di frutti rossi maturi, pepe bianco e anice, sostenuti da cenni floreali e di erbe aromatiche. Il sorso, equilibrato e saporito, rivela slanciata freschezza e tannini maturi, con un lungo e piacevole finale fruttato. Si tratta di un vino adatto alla quotidianità, capace però di stupire se servito a cene formali o informali.

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneto: vigneti diversi nella zona d'origine

Terreno: calcareo-argilloso

Vinificazione: fermentazione in cemento a 28°, 20 giorni sulle bucce, rimontaggi 2 volte al giorno, malolattica completata

Colore: Rosso rubino intenso, con riflessi granato

Gusto: Pieno ed intenso, slanciato ed equilibrato, con un lungo e piacevole finale

Profumo: Sentori intensi di frutta rossa matura, pepe bianco e anice

Abbinamenti: antipasti di carne e verdure, paste anche piccanti, carni bianche e rosse

Allergeni: Contiene solfiti

