

# *Langhe Nebbiolo Filari Corti*

## *Zona di origine:*

La Morra, Alba

## *Vitigno:*

Nebbiolo

## *Vinificazione e affinamento:*

Diraspatura e pigiatura soffice

Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata per prediligere l'estrazione di profumi freschi, contatto pellicolare agevolato da rimontaggi

Fermentazione malolattica in acciaio e successivo spostamento in legno

Invecchiamento in botte grande per circa sei mesi e imbottigliamento a fine estate

Amiamo un invecchiamento in bottiglia di almeno sei mesi prima di mettere in vendita il nostro Nebbiolo

## *Profumo:*

Fine e profondo, con note di frutta rossa fresca e violetta

## *Sapore:*

Buona struttura, gradevole freschezza, tannino marcato ma di lieve persistenza

## *Colore:*

Granato