



Langhe DOC Nebbiolo "Magistri"

VITIGNO: Nebbiolo.

PROVENIENZA: comune di Trezzo Tinella e Treiso.

ALTITUDINE: 380 m.

ESPOSIZIONE: sud-est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.

TERRENO: marnoso, argilloso e tufaceo.

VINIFICAZIONE: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°C / 28°C °. Segue fermentazione malolattica in legno.

INVECCHIAMENTO: 24 mesi in barrique. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino con riflessi granati.

AROMA: elegante, fruttato, con note di rosa canina.

SAPORE: armonico, con un retrogusto molto piacevole speziato ed elegante.

ABBINAMENTO: ottimo con secondi piatti di carne o con formaggi mediamente stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.