



Elio Filippino



Vini Pregiati delle Langhe

Langhe Nebbiolo D.O.C.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO: Nebbiolo

VIGNETO: sulle colline San Cristoforo e Serra Capelli a Neive

GIACITURA: Collinare

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest

CLIMA: Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

VENDEMMIA: Manuale, nella prima decade di Ottobre

CONSERVAZIONE: 14 – 16°C costanti

PRODUZIONE: L'uva pigiata in maniera soffice e con diraspatura produce un mosto limpido che fermenta nelle vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 26° C. e con una macerazione di 12/15 giorni. Dopo la svinatura, il vino viene messo in botti di Rovere di Slavonia da 25 e 30 ettolitri dove si affina per lunghi mesi. Nelle bottiglia affina i suoi caratteri per poi raggiungere il mercato e la tavola

COLORE: Il colore è rosso granato

AROMA: Fruttato e floreale con sentori che ricordano la violetta e il lampone

SAPORE: Il sapore è ampio avvolgente ed elegante, nello stesso tempo intenso e corposo

TEMPERATURA: Ideale berlo a 16/18°C, mai sottoporlo a bruschi sbalzi di temperatura. Aiutalo a sviluppare profumi ed aromi, per tanto tempo limitati in bottiglia, decantare in un'ampia caraffa di cristallo, versatelo in bicchieri di cristallo dotati di boccia grande e spaziosa, roteare e gustatene finalmente profumi e sapori

ALCOOL: 13,5% / 14 %

