



Elio Filippino

Vini Pregiati delle Langhe



Piemonte Barbera D.O.C.

"Nuela"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO: Barbera 100%

GIACITURA: Collinare

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest

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

VENDEMMIA: Manuale compresa tra la terza decade di Settembre e la prima di ottobre

CONSERVAZIONE: 14 – 18°C costanti

PRODUZIONE: La pigiatura con diraspatura dell'uva genera un mosto limpido che fermenta alla temperatura controllata di 26°C e con una macerazione da 5 a 7 giorni. A svinatura avvenuta il vino viene conservato in vasche di acciaio inox mantenendo così tutti i sentori fruttati, poi il vino incontra la bottiglia, nella quale prosegue l'affinamento per giungere in tavola

COLORE: Rosso intenso

AROMA: Profumo netto con sentori di frutta matura

SAPORE: Pieno, equilibrato

TEMPERATURA: Ideale berlo a 18°C, stapparlo un po' prima per cogliere a fondo tutti i suoi profumi

ALCOOL: 13,5%

