



Elio Filippino



Vini Pregiati delle Langhe

Langhe Nebbiolo D.O.C.

"Sotto il pero"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO: Nebbiolo 100%

VIGNETO: Sulla collina Serra Capelli a Neive. Derivante da una nuova vigna situata sotto la nuova cantina con al suo interno un bellissimo albero di pero della Madernassa risalente a 1950.

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 barriques Francesi da 225 litri dove si affina per lunghi mesi. Nelle bottiglia affina i suoi caratteri per poi raggiunge il mercato e la tavola

COLORE: Il colore è rosso granato

AROMA: Fruttato e floreale con sentori che ricordano la violetta e la vaniglia 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 %

