

## LANGHE DOC NEBBIOLO

*Il Nebbiolo de iCOLLIROSSI è la massima espressione del più nobile vitigno autoctono piemontese. Vino per eccellenza e tradizione, viene prodotto in vasche di acciaio con un breve affinamento in botti di legno per meglio esaltare profumi e sentori di questo splendido rosso. Colore rubino intenso, bouquet che regala un'eleganza di aromi, sentori di frutti di bosco raggiunti da lievi sensazioni floreali e di spezie dolci. Il sorso è elegante e strutturato. Un vino che rappresenta un vero biglietto da visita per la cantina.*



AREA DI PRODUZIONE:	Comune di Monforte d'Alba. Terreno sabbioso e calcareo.
UVAGGIO:	Nebbiolo
VINIFICAZIONE:	Pigiatura soffice con diraspatura, fermentazione controllata con macerazione per una decina di giorni sulle bucce. Breve affinamento in legno e in bottiglia prima di essere messo in commercio.
COLORE:	Rosso rubino carico. Con l'invecchiamento compaiono riflessi granati.
PROFUMO:	Intenso, elegante con netti sentori di frutti rossi maturi, leggermente speziato e minerale.
SAPORE:	L'elegante freschezza mette in evidenza le note fruttate e leggermente speziate, molto armonico e gradevole al palato.
ABBINAMENTI:	Ideale con tutti i primi piatti della cucina piemontese tradizionale: tajarin con ragù di carne, ravioli al plin, stufati di carne, arrosti e selvaggina. Ottimo con formaggi di media stagionatura da servire con l'abbinamento di confetture. Ottimo come fine cena abbinato a cioccolato fondente.
ALCOOL:	14% vol.

### RICONOSCIMENTI

#### ANNATA 2021

- James Suckling: 91 pt.

#### ANNATA 2022

- Berliner Wine Trophy: Gold  
- James Suckling: 90 pt.