



## MICHELE VIANO L'ARTE DI PRODURRE VINO

### LANGHE NEBBIOLO

Denominazione di Origine Controllata

#### VITIGNO:

Nebbiolo 100%

#### ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve di questo Nebbiolo provengono esclusivamente dai migliori vigneti siti nel Comune di Zezza d'Alba e Castellinaldo.

#### COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Sistema Guyot basso su colline di buona pendenza, con terreno di medio impasto, con buona presenza di sabbia quarzosa.

#### EPOCA DI RACCOLTA:

30 Settembre – 15 Ottobre.

#### VINIFICAZIONE:

Pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano con conseguente diraspatura e fermentazione in vasche alla temperatura di 32°C.

Macerazione di 8-10 giorni con svinatura del prodotto a fermentazione ultimata.

#### AFFINAMENTO:

Questo vino non necessita di un particolare affinamento. Riposa in vasche di acciaio di media capienza per 6-16 mesi.

#### CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore rosso rubino con riflessi granato. Profumo intenso con netto sentore di piccoli frutti e rosa canina. Sapore pieno, elegante, di buon corpo, che ricorda le sensazioni olfattive.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino di buona struttura che si adatta bene a secondi piatti di carni rosse, brasati e stufati, formaggi di pasta cotta e stagionati.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18 gradi.

#### DATI ANALITICI:

Grado alcolico: 13,50 – 14,00 % Vol.

Acidità totale: 5,30 – 5,70 g/l

Estratto secco totale: 28,00 – 32,00 g/l

Zuccheri residui: 1,90 – 2,00 g/l



#### VARIETY:

Nebbiolo 100%.

#### PRODUCTION ZONE:

The grapes used in the production come from the finest vineyards of Zezza d'Alba and Castellinaldo.

#### CULTIVATION OF THE VINEYARD:

Low Guyot system on a hill with a favorable incline and terrain that is prevalently calcareous and clayey with whitish marl.

#### VINIFICATION:

After manual harvesting, the grapes are transported to the winery the same day so that they are in excellent condition when they are vinified. Following soft pressing and destalking, the must is fermented in small temperature-controlled tanks at 28°- 30° C. (81-82° F.).

#### MATURATION:

No aging is required by the production code. Langhe Nebbiolo expresses its finest characteristics in its early years. However, as it is cultivated on a terrain which is suitable for Nebbiolo d'Alba it has a great structure and, if stored in the right condition, it could maintain its characteristics for some years.

#### SENSORY CHARACTERISTICS:

Intense ruby-red color with lilac shadings. The odor is fresh and particularly fruity with scents of almonds. The flavor is dry, agreeably balanced due to the low level of acidity and velvety with a typically bitterish aftertaste that recalls the olfactory sensations.

#### FOOD MATCHES:

A classic wine for the whole meal, it is a fine accompaniment for appetizers and introductory and main-course dishes that are not too imposing.

#### SERVING TEMPERATURE:

14-16 degrees C. (57-61° F.).

#### CELLARAGE:

It is advisable to lay down the bottle in a cool, airy place that is protected from all sources of heat, noises and vibrations.

#### ANALYTICAL DATA:

Alcoholic content: 13,50 – 14,00 Vol. %

Total acidity: 5,30 - 5,70 g/l

Total dry extract: 28,00 - 32,00 g/l

Residual sugars: 1,90 - 2,00 g/l