

BOVIO®

LANGHE NEBBIOLO DOC FIRAGNETTI

COMUNE: La Morra

ESPOSIZIONE: Est e Ovest

VITIGNO: Nebbiolo

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Pigiatura soffice dell'uva.

Fermentazione con lieviti indigeni per circa 8 – 10 giorni a temperatura controllata in vasche di acciaio inox, durante la quale vengono effettuati periodicamente rimontaggi, per assicurare un'ottimale estrazione del colore e dei tannini presenti nella buccia. Segue svinatura e fermentazione malo-lattica. Il vino viene poi travasato in botti di rovere dove affina alcuni mesi, prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta giovane, fresco, fruttato, con leggeri sentori di cuoio tipici del vitigno. Al palato si presenta giovane, elegante, leggermente speziato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 17 gradi

