

Langhe Nebbiolo Doc "Gepù"



Denominazione: Langhe Nebbiolo doc
Vitigno: Nebbiolo

Vigneto

Comune: Neive
Sottozona: Canova
Estensione: 0,30 ha
Resa/ha: 40/50 quintali per ha
Età: 2000

Caratteristiche:

- altitudine 380 metri s.l.m.
- esposizione sud
- densità 4300 viti/ha
- allevamento guyot

Epoca di vendemmia: primi giorni di ottobre, a seconda del grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

Metodo di raccolta: a mano in cassette forate, al fine di permettere una buona aerazione dell'uva. Tali cassette vengono trasportate in cantina per essere pigiadrasate entro il giorno successivo.

Vinificazione ed affinamento: dopo una pigiatura soffice di uve nebbiolo si procede alla fermentazione alcolica, di tipo classico in vasche di acciaio termocondizionate ad una temperatura di 28-30°. Tramite 4 rimontaggi giornalieri di durata media di 30 minuti, si consente una macerazione di 6-8 giorni, a seguito della quale il mosto si travasa per ottenere una buona limpidezza. Dopo aver completato la fermentazione malolattica il vino prosegue il suo affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia per mesi 36, per concluderlo con ulteriori 6 mesi di bottiglia.

Note degustative

Colore: granato vivo e luminoso

Profumo: grande personalità di profumi, frutta sotto spirito e speziata con le classiche nuances minerali, di grande freschezza.

Gusto: ricco, pieno e rotondo con tannini eleganti e fini, con una lieve nota acida.

Abbinamenti gastronomici: Carni rosse, selvaggina

Temperatura di servizio: 18°C

Titolo alcolometrico: 14 %

Estratto secco: 33

Acidità totale: 6

Produzione annua: 2.000 bottiglie



Azienda Agricola Ressa di Ressa Fabrizio

Via Canova n 28 - 12058 Neive (CN) Tel: +39 0173 677305 Fax: +39 0173 062192 Cell: +39 3336900131
email: info@ressia.com - website: www.ressia.com - P.I./CF 03291930042