SANTA VITTORIA

LANGHE NEBBIOLO

DOC

Varietà uva: Nebbiolo

Area di produzione: colline delle Langhe e del Roero

Giacitura vigneti: sud-est, sud-ovest

Terreno: suoli ricchi di calcare e marne

Sistema di allevamento: guyot

Epoca vendemmiale: prima decade di ottobre

Vinificazione: ottenuto con fermentazione tradizionale effettuata in tini di acciaio inox a cappello galleggiante, con una durata media di 7-8 giorni a temperatura controllata (28 °C).

Affinamento: viene affinato nel legno per almeno 8 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo di almeno 2-3 mesi. L'apice dell'affinamento si raggiunge dopo 3-4 anni dalla vendemmia, ma varia, anche sensibilmente, in funzione delle caratteristiche delle diverse annate.

Caratteristiche organolettiche: bevuto giovane, presenta fragrante la piacevolezza della spontaneità e della sorpresa: nel suo bouquet, nel suo colore, nel suo corpo generoso e vellutato questo Langhe Nebbiolo esprime tutta la tipicità del regale vitigno da cui si origina. Più in là negli anni assume colore granata con accentuate tonalità aranciate, e profumi più intensi di fiori appassiti, come la rosa e - soprattutto - il geranio. Il sapore è caldo, morbido, pieno, vellutato e armonico, di buona persistenza.

Abbinamenti: Ideale l'accostamento a primi piatti saporiti, secondi di carne, formaggi di media stagionatura.

SANTA VITTORIA

LANGHE NEBBIOLO

DOC

Grape variety: Nebbiolo

Growing location: hills of Langhe and Roero

Vineyard position: south, south-west

Soil: soil with calcareous marl

Vine training system: guyot

Grape harvest: first ten days of October

Vinification: it is made in a traditional way, with a 7-8 day floating cap fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature (28° C).

Ageing: it is aged in wood for at least 8 months and then in the bottle for 2-3 months. It will usually reach its peak 3-4 years after the harvest, but this period can vary considerably depending on the vintage.

Tasting notes: When young, it features a fragrance which is wonderfully spontaneous and full of surprise: in its bouquet, colour, and generous, velvety body this langhe Nebbiolo brings out all the typical qualities of the magnificent vine it is made from. Later in life its colour becomes garnet-red with strong orange shades, and its nose deepens, with traces of withered flowers, such as roses and, above-all, geraniums. Its warm, soft, well-bodied flavour is velvety and well-balanced, lingering in the mouth.

Pairings: ideal with flavoursome pasta dishes, meats and medium-mature cheeses.