



ANGELIN

Langhe doc Nebbiolo

VIGNETO

Varietà: *Nebbiolo*
Altitudine: *340 m slm*
Esposizione: *sud, sud - ovest*
Terreno: *calcareo - sabbioso*
Densità d'impianto: *3800 viti/ettaro*
Età media: *20 anni*
Produzione media: *8 t/ha - 5,6 hl/ha*

VENDEMMIA

Data: *fine settembre*
Raccolta: *manuale in cassette da 20 kg*

VINIFICAZIONE

Macerazione: *tradizionale, cappello galleggiante per 12 giorni*
Affinamento: *80% acciaio inox e 20% botte grande*
Conservazione e durata: *bottiglia coricata, oltre 5 anni*

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso, con riflessi mattonati con l'invecchiamento.
Al naso è fresco con presenza di note floreali di rosa canina, mora e ribes nero.

In bocca è morbido, giustamente tannico, persistente ed armonico.

Temperatura di servizio: 16-18°C

