

Langhe Nebbiolo DOC LogHero



Uve: 100% Nebbiolo

Vigneto di provenienza: Sommariva Perno (Roero)

Sesto d'impianto: 2,30 x 0,90 m

Altitudine: 290 metri slm

Esposizione: sud

Forma di allevamento: guyot

Età delle viti: 15-20 anni

Resa per ettaro: 65 quintali di uva per ettaro

Terreno: marnoso – arenario, sedimenti sabbiosi

Vendemmia: inizio ottobre

Vinificazione: fermentazione di 1 settimana in vasche di cemento termoregolate, malolattica in vasche acciaio Inox termoregolate

Maturazione: 6 mesi in barriques (225 lt)

Affinamento: 4 mesi in bottiglia

Esame organolettico: colore rosso rubino intenso con lievissime note aranciate. Profumo ricco, fruttato, elegante, con note floreali di rosa e di viola. In bocca è raffinato, molto sapido, persistente con una spiccata dolcezza tipica del nebbiolo fresco. Vino di medio invecchiamento.