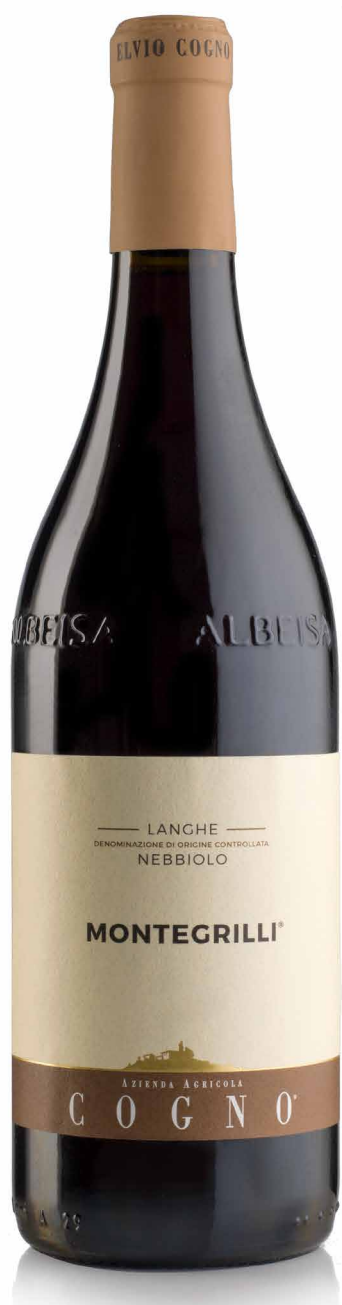


## LANGHE NEBBIOLO DOC “MONTEGRILLI”



*A mio nonno Eugenio, la sua vigna*

**Superficie:** 1 HA

**Vitigno:** Nebbiolo

**Densità:** 4000 viti per ettaro

**Allevamento:** contropalliera a Guyot

**Bottiglie prodotte in media:** 8000

**Epoca vendemmia:** fine settembre - inizio ottobre.

**Vinificazione:** in acciaio - controllo temperatura  
rimontaggio automatico.

**Affinamento:** 8 mesi in acciaio

**Permanenza sui lieviti:** 60 giorni.

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi.

●.....●

### Profilo sensoriale:

Il colore è rosso rubino vibrante con unghia aranciata appena pronunciata.

Il profumo, armonico ed equilibrato, è una gradevole sintesi di odori floreali, fruttati e di spezie leggere, con un finale di rosa, viola e pepe bianco. In bocca è fresco, vivace, armonico nelle sue componenti acide, tanniche e alcoliche; è morbido, elegante, di corpo con un retrogusto molto lungo e succoso. Ricorda le bacche rosse appena macerate, il lampone e il ribes.

**Suggerimento:** Accompanya come da tradizione piatti di carni arrosto e formaggi stagionati, ma sorprende fresco in abbinamento con piatti di pesce e crudi.

**Temperatura di servizio:** 14-16° C.

### Note:

Il Nebbiolo è da sempre uno dei vitigni più affascinanti di Langa, in grado di donare a chi lo coltiva e lo vinifica con rispetto sfaccettature ed emozioni sempre nuove, dono di un forte influsso del territorio di cui questa varietà è grande ambasciatore. Il Montegrilli nasce già in vigna con l'obiettivo di diventare un vino genuino e diretto, in grado di mostrare la reale personalità del vitigno Nebbiolo. A tale scopo la scelta di produrre un vino senza invecchiamento in legno, per differenziarlo in maniera netta dal Barolo, creando un prodotto dalla grande immediatezza e bevibilità.