



*Mainerdo*<sup>®</sup>

# LANGHE NEBBIOLO DOC SPATUSS



**Uva da cui è prodotto:** 100% Nebbiolo

**Zona di origine:** Comune di Neive – Vigneto di proprietà

**Superficie totale del vigneto:** Ha 0,48

**Esposizione solare:** Sud / Sud-Ovest

**Suolo:** Terreno Tortoniano ricco di marne azzurre molto compatte.

**Età media delle viti:** 20-25 anni

**Ceppi per ettaro:** da da 3600 a 4500.

**Sistema di allevamento:** Guyot con 8-9 gemme.

**Vendemmia:** A mano in cassette da 20 kg. circa.

**Produzione media:** 75 hl. per ettaro

**Vinificazione:** in vasche di acciaio inox a 28°C per 15 giorni

**Affinamento:** in botti di rovere di Slavonia per 8-10 mesi

**Colore:** rosso con lievi riflessi aranciati.

**Profumo:** viola, ciliegia, lampone, fragola, spezie.

**Gusto:** pieno, armonico, raffinato ed equilibrato.

**Abbinamenti gastronomici:** formaggi di media stagionatura, arrostiti, selvaggina, anatra, pomodori arrostiti, piatti ai funghi.

**Temperatura servizio:** 16-18°C

**Gradazione alcolica:** 13,5 – 14 % vol

**Bottiglie prodotte per anno:** 3500-4000

**Formati disponibili:** 75 cl.



**Azienda Vitivinicola Mainerdo**

Via Moretta, 20 – Neive (CN) – Piemonte – Italia – Tel. +39.0173.67056 – Fax +39.0173.67056  
mainerdo@mainerdo.com - www.mainerdo.com