



Mainerdo[®]

LANGHE NEBBIOLO



Uva da cui è prodotto: Langhe 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