CASCINA DELLE ROSE

LANGHE NEBBIOLO

Piemont , Italie

Disponibilité	Importation privée
Millésime	2017
Appellation	Langhe Nebbiolo DOC
Lieu, Lieux-Dits	Rio Sordo valley
Sols	Calcaires Marnes bleuâtres (origine marine de l'ère tertiaire)
Altitude Des Vignes	290 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud Sud-Ouest
Cépages	100% Nebbiolo
Viticulture	Certification biologique en cours
Palissage	Guyot simple
Pi/Hect	4 000 pi/ha
Hl/Hect	80 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Les peaux restent en contact avec le moût au cours de la première fermentation pendant 18-20 jours. Fermentation longue par pompage . Après la fermentation alcoolique, la malo-lactique se fait dans la cave à une température de 20 °C en cuve d'acier
Levures	Indigènes
Élevage	Cuve d'acier inoxydable
Alcool	14% alc./vol
Sulfites	22 mg/l
Sucre	< 1 g/l
Acidité	5.20 g/l
Couleur	Grenat
Dégustation	Texture dense, tanins droits, fins, soyeux et austères en même temps . Grande élégance et persistance
Température De Service	18°C
Humain	Riccardo Rizzolio