



GLI AMBASCIATORI

Langhe DOC Nebbiolo

Un Nebbiolo “onesto”, in cui la purezza del vitigno è protagonista.

Un vino dal quale trapela l’amore e l’esperienza di Mauro Molino, dallo stile elegante, tannini molto femminili e beva piacevole. Questo Langhe Nebbiolo possiede lo stile e la complessità che si trovano nei nostri Barolo, i suoi “fratelli maggiori”. Ideale servito al bicchiere o in abbinamento con carni e selvaggina.

Vitigno: nebbiolo

Suolo: calcareo, argilloso

Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 5 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in acciaio

Nel bicchiere: dai sentori di rosa e viola, un vino dal gusto fresco e fruttato con tannini morbidi e delicati. Sempre elegante e avvolgente