



Langhe Nebbiolo doc

Rebsorte: Nebbiolo

Anbau: im historischen Weinberg Pria im Gemeindegebiet von La Morra. Der Boden ist lehm- und kalkhaltig mit Schichten, die von Tuff und Sand durchzogen sind.

Weinlese: Durch die kräftigen Auslichtungsarbeiten im Sommer findet die Lese früher statt, gegen Anfang Oktober. Sie erfolgt per Hand mit Auslesen im Weinberg und bei der Kelterung. Der Ertrag pro Hektar liegt zwischen 6500 und 7000 kg pro Hektar und damit unter der von den Vorschriften festgesetzten Höchstsertragsmenge (9000 kg/ha).

Weinbereitung: lange, traditionelle Einmischung des Tresters in temperaturregulierten Tanks, wobei die Maische schonend umgewälzt wird, um die polyphenolischen Komponenten herauszulösen und dabei gleichzeitig eine gute Auflösung der aromatischen Substanzen zu bewirken..

Ausbau: 12 Monate in kleinen Fässern (500 l) aus französischem Eichenholz und anschließend noch ein Jahr auf der Flasche. In dieser Zeit erwirbt der Wein seine Eleganz und das Gleichgewicht seiner Fülle an Bestandteilen. Die letzte Reifeperiode, die etwa ein Jahr dauert, erfolgt in der Flasche: Die Tannine werden geschmeidig und die fruchtigen, blumigen und würzigen Noten entfalten sich.

Farbe: Granatrot, das im Verlauf der Alterung sattere Farbtöne annimmt.

Duft: intensiv, ätherisch und umfassend. Man erkennt Noten von Hundsrosen, kleinen Früchten, Gewürzen und Konfitüren, ebenso wie ein breites blumiges Bouquet. Eindrucksvoll sind die Aromen von Lakritz, Vanille, Backpflaumen und Tabak.

Geschmack: trocken, voll und kräftig, tanninhaltig und warm. Der Geschmack zeichnet sich aus durch seine harmonische Vollständigkeit und seinen langen und intensiven Nachklang.