



Langhe Nebbiolo Doc Funsu

DENOMINAZIONE: Langhe Nebbiolo DOC

VITIGNO: 100% Nebbiolo

COMUNE DI PRODUZIONE: Canale d'Alba e Santo Stefano Belbo

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: sud, sud – ovest; m. 200-250 s.l.m.

TERRENO: calcareo – argilloso

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale nella seconda decade di ottobre

AFFINAMENTO: acciaio inox e successivamente qualche mese in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: mediamente 13,5°- 14° % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° - 16°

Il Nebbiolo è il re dei vitigni piemontesi. Questo vino è dedicato ad Alfonso, in piemontese "Funsu", padre di Angelo e contadino virtuoso e fedele alla propria terra.

SCHEDA TECNICA

Il vino ha un colore rosso rubino, con riflessi granati tipici del vitigno. Il naso è floreale e fruttato, ricco di sentori che ricordano la violetta e la rosa. I leggeri tannini avvolgono la bocca in maniera delicata ed elegante. L'equilibrio e l'armonia rendono questo Nebbiolo piuttosto beverino e invitano ad un altro bicchiere.

ABBINAMENTO

Ideale con antipasti tipici piemontesi quali carne cruda (tartare o albese), vitello tonnato ed insalata russa. Ottimo con formaggi stagionati, carni rosse ai ferri o ben condite e con la selvaggina.

Azienda Agricola Cascina Ca' Rossa

Località Cascina Ca' Rossa 56 - 12043 Canale d'Alba (CN)

Tel. +39.0173.98348 - info@cascinacarossa.com - www.cascinacarossa.com