

SCRIMAGLIO

1920

Langhe DOC Nebbiolo

TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve Nebbiolo destinate a produrre questo vino provengono da vigneti coltivati su terreni sabbiosi e con basso contenuto di calcare, che consentono di ottenere un vino elegante, di grande finezza. La vinificazione è di tipo tradizionale in rosso con una macerazione di 12-15 giorni e una parte di acini interi. Segue la fermentazione malolattica ed un affinamento in acciaio fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino.

Profumo: molto fine e delicato, con note di frutti rossi.

Sapore: ben equilibrato con una trama tannica setosa che conduce ad un finale persistente.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 13,50 % vol.

Denominazione: Langhe DOC Nebbiolo

Maturazione: in acciaio per 6-8 mesi

