

Emilio Vada

Langhe DOC Nebbiolo - L'Erth -



DENOMINAZIONE: Langhe DOC Nebbiolo

VITIGNO: Nebbiolo 100%

TERRENO: calcareo-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI RACCOLTA: prima-seconda decade di ottobre

FERMENTAZIONE: la vinificazione prevede la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino affina in barriques di rovere francese per 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento, normalmente in aprile-maggio, L'ERTH riposa in cantina per 18-20 mesi prima di essere commercializzato.

GRADO ALCOLICO: 14,5-15 % Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino, profumo intenso di rose secche, menta, liquirizia, spezie. Sapore armonico, elegante, con tannini forti ma ben bilanciati.