

Emilio Vada

Langhe DOC Nebbiolo - Cua Rusa -



DENOMINAZIONE: Langhe DOC Nebbiolo

VITIGNO: Nebbiolo 100%

TERRENO: calcareo-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI RACCOLTA: prima 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 sosta in acciaio e viene imbottigliato nei mesi di aprile-maggio.

GRADO ALCOLICO: 14-14,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino, vivo con leggeri riflessi violacei, profumo intenso con sentori lampone, rosa e viola. Gusto armonico pieno leggermente asciutto con retrogusto persistente.