trediberri

LANGHE NEBBIOLO

Denominazione di Origine Controllata

VARIETA': NEBBIOLO

VINIFICAZIONE: Vinificazione di uve provenienti per la maggior parte dai comuni di La Morra e di Levice e una piccola parte dai comuni di Vicoforte e di Monticello d'Alba. La fermentazione alcolica avviene per la maggior parte in cemento e in parte in acciaio (a seconda delle annate) e dura circa 10-12 giorni. Segue fermentazione malolattica in cemento o in acciaio e stabilizzazione a freddo all'esterno o in vasche di acciaio termo-condizionate. Dopo la stabilizzazione, il vino continua l'affinamento per qualche mese in cemento, acciaio o vetroresina, prima di essere imbottigliato, solitamente tra Aprile e Maggio dell'anno successivo alla vendemmia.

NOTE: Un nebbiolo da bere in compagnia, senza farsi troppe domande. Fresco e senza legno, fruttato, estremamente beverino, ma non banale. Consigliamo di berlo fresco, magari con un tagliere di affettati o con un bel piatto di tajarin al ragù.

Per la scheda tecnica più approfondita su una specifica annata, si prega di inviare una e-mail all'indirizzo info@trediberri.com

Società Agricola Trediberri di Nicola Oberto & c. s.s. ✦ Borgata Torriglione, 4 ✦ La Morra ✦ Italia
Tel. +39 0173 509302 ✦ Mob. +39 339 1605470 ✦ **www.trediberri.com** ✦ info@trediberri.com