



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



# LANGHE NEBBIOLO DOC 2023

L'annata 2023 fu meno siccitosa della precedente, ma più "estrema" nei suoi fenomeni. La siccità arrivò a livelli allarmanti fino a germogliamento avanzato (fine aprile) per poi rientrare temporaneamente sotto ad un livello di guardia grazie alle piogge abbondanti di maggio-giugno. Luglio diede l'inizio ad una nuova fase siccitosa enfatizzata dai colpi di calore che perdurarono anche ad agosto. La giovane vigna di nebbiolo ha però superato queste avversità, merito di una accorta gestione della vegetazione. Il nebbiolo è infatti risultato uno dei vitigni che meglio si è distinto in questo difficile anno e che meglio ha riportato la buona maturazione dell'uva nel bicchiere

**Comune:** Diano d'Alba

**Superficie:** 0,4 ha

**Esposizione:** Ovest

**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Gradazione alcolica:** 13.5%

**Anno di impianto:** 2020

**Densità d'impianto:** 4500 ceppi/ha

**Tipo di vendemmia:** Manuale

**Conformazione del suolo:** Marne argilloso calcaree che formano un suolo evoluto franco limoso

**Vinificazione:** Pigiatura con diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione per 5 giorni a 28-29°C.

**Lieviti:** selezionati

**Affinamento:** 10 mesi in vasche d'acciaio. Riposa per almeno tre mesi in bottiglia.

**Produzione:** 3300 bottiglie

**Formato:** 0,75 L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



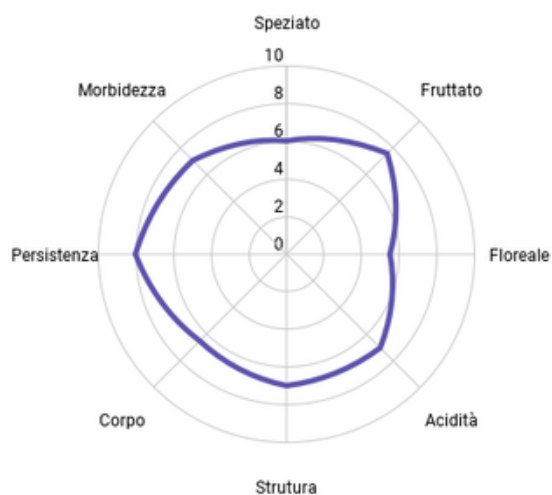
# LANGHE NEBBIOLO DOC 2023

**Colore:** limpido, rosso rubino piuttosto intenso con riflessi mattone.

**Olfatto:** intenso, abbastanza complesso e fine si apre con il floreale balsamico della viola che si intreccia subito con il fruttato intenso di ribes rosso e ciliegia matura.

**Gusto:** secco, fresco, fruttato di lampone, ribes rosso e ciliegia matura. Molto minerale e persistente nel gusto, spicca nelle sensazioni retronasali eteree e balsamiche. il tannino vellutato molto presente accompagna subito l'ingresso in bocca e persiste, ma non fino alla fine dove prevalgono le sensazioni balsamiche e fruttate. Il corpo presente si unisce al sapido risultando nel suo complesso equilibrato, intenso e persistente. Pronto alla beva ma longevo grazie alla sua struttura e acidità.

**Abbinamenti gastronomici:** La sua freschezza si addice ai primi e secondi piatti. Servire a 18°C.



LANGHE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
NEBBIOLO  
2022