

MAXIMA



LANGHE

Denominazione di origine controllata

NEBBIOLO

TERRENO Sabbioso e calcareo **ESPOSIZIONE** Sud-Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico

PRODUZIONE Max 100 q.li/ha

VINIFICAZIONE Dopo la diraspatura, le due frazioni sono lasciate a macerare.
Prima della fine della fermentazione alcolica il prodotto è stato separato dalla frazione solida e decantata in acciaio fino a completamento del corretto affinamento.

INVECCHIAMENTO 9 mesi in acciaio e almeno 4 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Con un colore rubino incredibilmente chiaro, al naso presenta un bouquet complesso e fruttato con note di viola e rosa. In bocca è avvolgente, caldo, robusto e leggermente tannico, caratteristiche tipiche del vitigno Nebbiolo.