



LANGHE DOC NEBBIOLO 2004

<i>Comune:</i>	Naviglie
<i>Località:</i>	Cascina Baricchi
<i>Tipologia:</i>	100% Nebbiolo
<i>Anno impianto:</i>	1990
<i>Sesto d'impianto:</i>	circa 5000 ceppi / Ha - produzione media Kg 1,5 per pianta
<i>Superficie:</i>	5000 mq
<i>Bottiglie prodotte:</i>	circa 3200
<i>Vendemmia:</i>	tradizionale con raccolta a mano in piccole ceste forate
<i>Vinificazione:</i>	diraspapigiatura, fermentazione tradizionale in vasche inox, macerazione di circa dieci giorni con la tecnica del rimontaggio totale, eseguendo una svinatura completa ogni qualvolta il cappello presenta segni di consolidamento, utilizzando una vasca d'appoggio e ricoprendo il cappello ormai depositato sul fondo per alluvionamento
<i>Affinamento:</i>	il vino rimane in tonneau di rovere ungherese da 500 litri per 30 mesi
<i>Analisi:</i>	grado alcolico svolto 13,90% - zucchero residuo 1,0 g/l acidità totale 6,40 g/l - acidità volatile 0,45 g/l - Ph 3,38 solforosa totale 85 mg/l - estratto secco (dedotti zuccheri) 29,20 g/l
<i>Colore:</i>	rosso rubino brillante non carico con piacevoli nuances aranciate
<i>Descrittori:</i>	al naso si denota subito un buon equilibrio tra sentori di floreale, fruttato e boisé; decisamente persistente e franco, offre dopo arieggiamento piacevoli sensazioni di maturità con note di confettura, spezie e cuoio. Al palato marca piacevolmente il territorio, assumendo l'aspetto di "Langhe", quell'insieme di sensazioni, di calore, selvaticità e classe che solo i vini di queste zone riescono a trasmettere. Offre ottime garanzie di tenuta all'invecchiamento. Si consiglia di non aprirlo con troppo anticipo, ma piuttosto di servirlo in bicchieri ampi
<i>Abbinamenti:</i>	vino da abbinare a primi piatti robusti, come ravioli di carne, lasagne al forno, tagliatelle ai porcini e gnocchi ai formaggi. Molto interessante se bevuto fresco (12°-14°) con gamberoni alla griglia