

CA' BIANCA Langhe Nebbiolo DOC

VARIETALES: 100% Nebbiolo

D.O.: Piemonte

VINIFICACIÓN:

Las uvas se recolectan a principios de octubre. La vendimia se realiza exclusivamente a mano y la uva se deposita en cajas. Una vez que la uva llega a la bodega, primero se estruja y se despalilla, luego se lleva a cabo en fermentadores de temperatura controlada. Aquí comienza la fermentación alcohólica. Al final del mismo, se realiza la separación del mosto libre mediante prensado. De esta forma tendremos el vino nuevo listo para la crianza. El afino prevé una permanencia en acero de unos 5 meses hasta la primavera siguiente a la cosecha, tras la cual se realiza el embotellado.

NOTA DE CATA:

Color: Rojo rubí claro.

Nariz: Intenso aroma de la fruta madura, que recuerda a la mora y la violeta.

Boca: El sabor es con cuerpo y estructurado gracias a la persistencia tánica típica de la uva.

Maridaje: Recomendado con un combinado con carnes rojas, quesos semicurados con guarnición de contraste.
(ej. Castelmagno con miel de lavanda).

