



Langhe Nebbiolo DOC, 2015, SLUTSÅLD

200:-

160:- exkl moms

Artikelnummer: MO-LANR1501

Typ: Rött

Producent: Moccagatta

Land: Italien

Region: Piemonte

Distrikt: Langhe

Förpackning: Flaska

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 14%

Serveras vid: 16-18

Druvor: 100% Nebbiolo

Årgång: 2015

Klassificering: Langhe Nebbiolo DOC

Vinification: Druvorna avstjälkas och pressas. Jäsning och maceration i horisontella tankar utrustade med omrörare upp till 30° under 6-7 dagar. Därefter dras det över till temperaturstyrda tankar av rostfritt stål där alkoholjäsningen avslutas.

Växtplats och jordmån: 4000 stockar/ha, 10-15 år gamla. Binds upp i Gyout. Minimal jordbearbetning där gräs också sparas mellan raderna. Organisk gödsel. Hållbar odling 2078/92 EU. Skördas för hand 20 sept – 10 okt. 50 hl/ha, 3500 flaskor.

Mognadslagring: Mognadslagring sker i små medelrostade och tidigare använda ekfat under 6

månader. Drickes bäst 2016 - 2025.

Skörd: 0,5 ha belägna i Barbaresco och Neive.
Exponeras mot väst, 250 – 290 m ö.h.
Kalkhaltig blå mörgel.

Avsmakning: Färg: Röd, medel. Doft: Ren, inbjudande.
Fruktiga, blommiga och kryddiga aromer.
Röd frukt, skogshallon, violer. Smak:
Medelfyllig, röd frukt av plommon och
mosade hallon, violer, lakrits. Långt avslut
med torra tanniner.

Innehåll: Socker 0,4 g/l Syra 5,8 g/l Svaveldioxid
E220 65 mg/l
