



  
**VIGLIONE**  
AZIENDA VINICOLA

## LANGHE Doc NEBBIOLO

**CLASSIFICAZIONE** Vino a Denominazione di Origine Controllata

**VITIGNO** Nebbiolo almeno all'85%

**ZONA DI ORIGINE DELLE UVE** Le colline ripide della zona di origine della Doc Langhe alla sinistra del Tanaro.

**EPOCA DI VENDEMMIA** In genere le uve Nebbiolo per questo vino si raccolgono all'inizio di ottobre.

**PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO** 10.000 chilogrammi di uva

**RESA DELL'UVA IN VINO** 70%

**MATURAZIONE MINIMA** Il disciplinare non dispone obbligo di invecchiamento obbligatorio, ma l'Azienda Vitivinicola Viglione Antonio & Figli fa maturare il Langhe Nebbiolo per 6-8 mesi dopo la vinificazione.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA** Dopo l'imbottigliamento, il Langhe Nebbiolo solitamente affina per 2-3 mesi in bottiglia coricata nelle cantine aziendali.

### CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: rubino pieno e gradevole, con riflessi granata che si infoltiscono con il passare del tempo. Gradevole da giovane una chiara vivacità.
- Profumo: la componente fruttata è dominante e ricorda la fragola di bosco e il lampone; e poi la confettura di frutta e l'albicocca appassita. Più soffuse sono ancora le sensazioni di etereo e speziato, in particolare di pepe.
- Sapore: ecco e caldo è il sapore, con lunga persistenza aromatica e un substrato di tannino che poco per volta diverrà più gentile.
- A tavola: ama i piatti di bella sapidità, le carni bianche e rosse, i salami cotti e crudi, la fonduta e le creme di formaggio in genere e pure i piatti di pasta, tanto lunga quanto ripiena.

**CONSERVAZIONE** questo vino ha in sé la capacità di resistere al tempo, anche per 7-8 anni, a patto che sia posto nelle condizioni ambientali più adeguate (le cantine sotto terra, dove la temperatura è stabile e non ci sono interferenze nocive per il vino).

**FORMATI DISPONIBILI** La bottiglia da 0,75 litri e il Magnum da 1,5 litri

