



DAVIDE FREGONESE

LANGHE DOC NEBBIOLO

VITIGNO: Nebbiolo 100%
PRODUZIONE: 10.000 bottiglie
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2014
ALCOOL: 14,0 % vol.

VIGNA

COLLOCAZIONE: Langhe
SUOLO: calcareo argilloso
ALTITUDINE: diverse
ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest, est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera
METODO DI POTATURA: Guyot
PERIODO DI VENDEMMIA: metà ottobre

VINIFICAZIONE

FERMENTAZIONE: in vasche di cemento a contatto con le bucce per circa 12 giorni, con rimontaggi giornalieri e un délestage a metà periodo.

AFFINAMENTO: dai 6 ai 12 mesi in funzione dell'annata in parte in vasche di acciaio e in parte in botti da 25 hl di rovere francese della Foresta di Fontainebleau.

ABBINAMENTI

Ottimo per ogni occasione, dalla merenda contadina ai più mondani aperitivi; supporta piatti strutturati e risulta estremamente gradevole anche nei mesi più caldi (Temperatura serv.: 14°-16° C).

PROFUMI E PALATO

Fruttato, viola e rosa, con note di ciliegia. Facile beva, struttura fine buona freschezza e trama tannica elegante.

