



DAVIDE FREGONESE

LANGHE DOC NEBBIOLO

CÉPAGE: Nebbiolo 100%

PRODUCTION: 10 000 bouteilles

PREMIÈRE ANNÉE DE PRODUCTION: 2014

ALCOOL: 14,0 % vol.

VIGNOBLE

EMPLACEMENT: Langhe

SOL: calcaire argileux

ALTITUDE: variable

EXPOSITION: sud, sud-ouest, est

SYSTÈME DE CONDUITE: espalier

TYPE DE TAILLE: guyot

PÉRIODE DE VENDANGE: mi-octobre

VINIFICATION

FERMENTATION: en cuves de ciment au contact des peaux pendant environ 12 jours, avec des remontages quotidiens et un délestage à mi-parcours.

ÉLEVAGE: de 6 à 12 mois selon le millésime, en partie en foudres de 25 hl en chêne français de la forêt de Fontainebleau.

ACCORDS

Parfait en toute occasion, du casse-croûte paysan aux apéritifs les plus mondains; accompagne des plats structurés et reste très agréable même pendant les mois les plus chauds (température de service : 14-16 °C).

NEZ ET BOUCHE

Fruité, violette et rose, avec des notes de cerise.

Bouche fluide, structure fine, bonne fraîcheur et trame tannique élégante.

