

Clóde

LANGHE DOC NEBBIOLO



IM WEINBERG

Ursprungsbezeichnung	Langhe Nebbiolo Doc
Rebsorte	100% Nebbiolo
Weinberg	Trauben von verschiedenen Rebflächen
Größe und Stadt	0,60 Hektar; Vezza d'Alba und Santo Stefano Belbo
Boden	Lehm mit sandigem Mergel
Durchschnittl. Rebalter	40 Jahre
Lage	Ost, West; 350 m
Ertrag pro Hektar	70 hl /ha
Dichte (Reben/ha)	5.500
Erziehungssystem	Guyot
Schutzmaßnahmen	Integrierte Schädlingsbekämpfung
Dünger	Dung
Unkrautbekämpfung	Mechanisch
Lese	Selektive Handlese in Kisten

IM WEINKELLER

Vinifizierung	10 bis 15 Tage Mazeration und Fermentation in temperaturkontrollierten Stahltanks
Ausbau	4 Monate in Edelstahl, 11-12 Monate in Barrique (75%) und Tonneau (25%), 12 Monate in der Flasche
Filtration	Der Wein wird nicht gefiltert

BESCHREIBUNG

Der Wein ist von rubinroter Farbe mit granatroten Nuancen. Intensive, doch gleichzeitig delikate Noten von Veilchen, Gewürzen und reifem Obst. Am Gaumen ist er trocken und weich mit angenehmer Harmonie und feiner, ausgewogener Struktur.

TRINKEMPFEHLUNG

Zwei Stunden vor Genuss öffnen. Ideal zu frischen Eiernudeln, Risotto, Wild und reifem Käse.
Trinktemperatur 17-18 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT