



LIBERWINES



LANGHE NEBBIOLO

D.O.C.G. 2022

Uva: 100% Nebbiolo

Amadurecimento:
Envelhecimento em barril
de carvalho

Graduação Alcoólica: 14%

Temperatura: 16 - 18°C

Vinícola: Barale Fratelli

Enólogo: Sergio Barale

Origem: Piemonte, Itália



Notas de Prova: Cor vermelho rubi que apresenta tons granada com envelhecimento. No nariz é intenso, encorpado, com notas de frutas vermelhas e florais (rosa, violeta e glinícias). Na boca, é seco e robusto, sendo bastante tânico quando jovem.



Técnica de Vinificação: Prensagem suave das uvas colhidas à mão. Fermentação estática e com temperatura controlada em barricas de carvalho com leveduras indígenas selecionadas a partir do vinhedo. Maceração por volta de 10 dias. Envelhecimento em barril de carvalho, sem filtragem. Refinamento em garrafa por pelo menos 6 meses.



Harmonize com: Risotos, comidas levemente fritas, fondue, aves, assados e carnes exóticas.