



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA



Passeggiando in Vigna LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

Epoca della vendemmia (raccolta a mano): ottobre

Comune dei vigneti: CASTAGNITO

Terreno: calcareo – argilloso di origine marina dal colore grigio-biancastro. Terreni e clima sono la base per la produzione dei grandi vini rossi che con il lungo invecchiamento determinano il loro carattere che li rende unici.

Densità d’impianto: 4445 VITI / Ha

Età media delle viti: 30 anni

Resa per pianta: 2 Kg

Esposizione dei vigneti: sud-ovest

Varietà: 100% NEBBIOLO

Pigiatura: meccanica con diraspatura.

Fermentazione: vinificazione in rosso con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri.

Lieviti: selezione di lieviti autoctoni

Macerazione: 5 - 6 giorni

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere da Hl. 50

Gradazione: 13,00 % Vol

Colore: Rosso granato intenso

Bouquet: sentori di frutti di bosco e note speziate

Palato: Delicato nel finale, con sentori di spezie. La sensazione tannica, è ben bilanciata e poco asciutta.

Accostamenti: Risotti, pasta con sughi saporiti, funghi, piatti a base di carni rosse, formaggi stagionati.

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di: 16-20°C.