



LANGHE NEBBIOLO DOC

pQlin | Castagnito



Herkunft	Piemont Italien
Produzent	pQlin Castagnito
Traubensorte	100% Nebbiolo
Vinifikation	Die frisch geernteten Trauben werden sofort entrappt und gequetscht. Die Mazeration und alkoholische Gärung in Kontakt mit den Schalen erfolgt spontan mit natürlichen Hefen in temperaturkontrollierten Stahltanks bei einer Temperatur von 28 - 30°C. Nach 15 Tagen werden die Trauben in Stahltanks bei einer Temperatur von 22°C abgefüllt.
Farbe	Rubinrot, brillant, mit malvenfarbenen Reflexen
Aroma	Ausgeprägte fruchtige Noten von Himbeere, Walderdbeere und Pflaume sowie florealen Noten von Geranie und einem Hauch von Nelke.
Charakter	Voll und komplett, mit kaum spürbaren süßen Tanninen, die ihn leicht trinkbar machen.
Passt zu	Seine Frische und sein unmittelbarer Genuss machen ihn zu einem ausgezeichneten Begleiter von Vorspeisen, Nudelgerichten und leichten Hauptgerichten und machen ihn zu einem Wein für angenehme gesellige Momente.
Ausschanktemperatur	16°-18° Grad
Lagerfähigkeit	6 – 8 Jahre