



## LANGHE NEBBIOLO DOC

pQlin | Castagnito



<b>Origine</b>	Piemont   Italie
<b>Producteur</b>	pQlin   Castagnito
<b>Cépage</b>	100% Nebbiolo
<b>Vinification</b>	Les raisins fraîchement récoltés sont immédiatement égrappés et foulés. La macération et la fermentation alcoolique au contact des peaux se font spontanément avec des levures naturelles dans des cuves en acier à température contrôlée, à une température de 28-30°C. Après 15 jours, les raisins sont mis en bouteille dans des cuves en acier à une température de 22°C. Le vin est ensuite mis en bouteilles.
<b>Couleur</b>	Rouge rubis, brillant, avec des reflets mauves
<b>Dégustation</b>	Notes fruitées prononcées de framboise, de fraise des bois et de prune ainsi que des notes florales de géranium et un soupçon de clou de girofle.
<b>Caractère</b>	Plein et complet, avec des tanins doux à peine perceptibles. tanins qui le rendent facile à boire.
<b>Convient avec</b>	Sa fraîcheur et son plaisir immédiat en font un excellent compagnon des entrées, des pâtes et des plats principaux légers et en font un vin pour d'agréables moments de convivialité.
<b>Température de service</b>	16°-18°C
<b>Garde</b>	6 – 8 ans