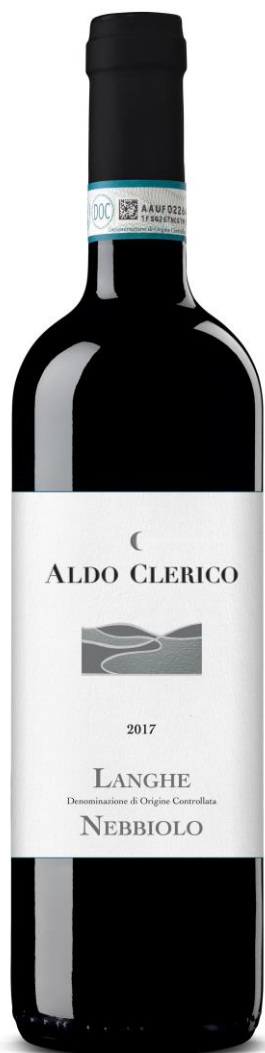




ALDO CLERICO

LANGHE DOC NEBBIOLO



Uva: Nebbiolo 100%

Comune di produzione: Monforte d'Alba (CN)

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 4000

Sistema di allevamento: Guyot a contropalliera

Esposizione del vigneto e alitudine: sud e sud-est 400 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno: terreni caratterizzati da marne calcaree e argillose

Età dell'impianto: 15/20 anni

Densità di impianto: 4000 piante/ha

Produzione/ettaro: 70 quintali/ha

Periodo di vendemmia: prima decade di ottobre - raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 12/15 giorni, con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri.

Affinamento: da 12 a 16 mesi in barriques

Esame organolettico: Il nebbiolo coltivato nell'area di produzione del Barolo e proveniente dalle vigne più giovani, viene vinificato con cura e successivamente affinato in fusti di legno; il prodotto che si ottiene è un vino di grande struttura e buona personalità, ottima espressione del vitigno nebbiolo. Il colore è rosso con riflessi granata, tipicamente poco intenso. Al naso le note olfattive sono delicatamente floreali e ricordano la rosa e la viola, con un intenso finale di liquirizia. In bocca il vino esprime al meglio la propria eleganza: l'ingresso è ampio e caldo e lo sviluppo tannico è piacevole, vellutato e deciso, con ottime potenzialità di invecchiamento.

Temperatura di servizio: 18° C