LANGHE NEBBIOLO *AIMAN* DOC

Formati: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Piemonte

Vitigno: 100% Nebbiolo

Suolo: Marnoso, con infiltrazioni sabbiose

Vinificazione e affinamento:

pigiatura dei grappoli, fermentazione e macerazione in acciaio Il vino evolve circa 6-8 mesi in grandi botti cui segue un affinamento di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrate.

Note di degustazione: Il vino si presenta di colore rosso rubino con riflessi granata; il suo profumo è ampio e fragrante, abbastanza complesso con note fruttate di lampone, fragola selvatica e confettura di susine, intensi i sentori floreali di gerani e sfumature speziate di chiodi di garofano; al palato risulta pieno e completo, dal tannino delicato.

LANGHE NEBBIOLO AIMAN DOC
Cod. 23303 – 75 cl