

Cascina Fonda

Dolce Passione



Langhe Nebbiolo

Tipologia: vino a Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Nebbiolo

Metodo di produzione: vinificazione in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri e fermentazione a temperatura controllata di 27°C, macerazione di 10 giorni.

Fermentazione malolattica consecutiva all'alcolica. Affinamento in botti di rovere per 10 mesi ed in bottiglia per altri 6 mesi.

Data di imbottigliamento: un solo imbottigliamento in estate.

Vista: brillante, rosso rubino intenso con riflessi lievemente granata.

Profumo: fruttato, ampio con note di violetta, lampone, ciliegia e speziato.

Sapore: pieno, armonico, piacevole con tannini morbidi e delicati.

Abbinamento: vino da tutto pasto, equilibrato: antipasti, primi e secondi.

Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

La conservazione: Si consiglia di conservare le bottiglie coricate in luogo fresco e ventilato, lontano da fonti luminose, rumori e sobbalzi.