

# Langhe

doc

## Nebbiolo

### *Ester Canale Rosso*



**Расположение виноградника**  
Регион производства Ланге DOC

**Сортовый состав**  
Неббиоло

**Характеристики виноградника**  
Южная экспозиция, альтитуда 345 - 360 м над уровнем моря, год посадки лоз 2011.

**Особенность винификации**  
Виноград собирается вручную, в начале октября. После мягкого дробления, сок ферментируется в контакте с кожицей в стальном чане в течение 25 дней, с ежедневными ремонтажами и одним делестажем на середине этапа.

**Особенности выдержки**  
Около 12 месяцев, в зависимости от винтажа, в бочке из славянского дуба объемом 25 гл.

**Аромат**  
Интенсивный, проникающий букет; шиповник, ежевика и лесная земляника, персик и сладкие специи.

**Вкус**  
Мягкое, изысканное начало, энергичный вкус свежих фруктов, нежная танинная текстура и соленые финальные нотки.

**Гастрономия**  
Тушеная рыба, фаршированная цесарка, улитки в остром соусе (температура подачи: 16-17 °C).



GIOVANNI ROSSO