

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