



Langhe

doc

Nebbiolo

Ester Canale Rosso

Collocazione
terra Langhe DOC

Varietà
Nebbiolo

Vigneto
esposizione SUD, altitudine 325-360m s.l.m., impianto 2011

Vinificazione
Le uve vengono raccolte a mano in ottobre. Dopo la pigiatura soffice, il mosto fermenta a contatto con le bucce in vasca di cemento, per circa 25 giorni, con rimontaggi giornalieri e un délestage a metà periodo.

Affinamento
Circa 12 mesi in funzione dell'annata in botte da 25hl di rovere della foresta di Fontainbleau.

Profumi
Bouquet intenso e penetrante; rosa canina, mora e fragoline selvatiche, pesca e spezie dolci.

Palato
Ingresso morbido, di classe, gusto vigoroso di frutta fresca, trama tannica gentile, accenni salmastri finali.

Abbinamenti
Stoccafisso in umido, faraona ripiena, lumache in salsa piccante (Temperatura di servizio: 16-17 °C).



GIOVANNI ROSSO