



Langhe

doc

Nebbiolo

Ester Canal Rosso

Collocazione

MGA Vignarionda in Serralunga d'Alba

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