



La Patareina  
La Terra, le Vigne, il Vino

# Langhe Nebbiolo

Denominazione di Origine Controllata

“Cico”



**Varietà** 100% Nebbiolo

**Resa per ettaro** 90 q.li/Ha

**Vendemmia** manuale in ceste

**Produzione/Vinificazione** Le uve vengono trasferite dal vigneto alla cantina nel minor tempo possibile e selezionate manualmente per ottenere il massimo risultato. Dopo la pressatura delle uve, il mosto viene trasferito nelle vasche di acciaio a temperatura controllata, entro le quali inizia il processo di fermentazione alcolica per un periodo di circa 6-7 giorni, alla temperatura media di 28°C Successivamente, la tecnica del délestage, permette di ottenere colore, aroma ed estrarre i tannini. Segue maturazione in bottiglia di circa 6 mesi.

**Alcool** 14%

**Estratto secco netto** 19 g/l

**Acidità totale** 4,5 g/l

**Note degustative:**

Vino di buona struttura che permette una maturazione in bottiglia per 3-5 anni. Colore rosso intenso di media intensità con riflessi aranciati. Aroma particolarmente fruttata, note di viola, lampone e spezie. Al palato è avvolgente con presenza di tannini delicati..

**Abbinamenti:**

Tagliatelle con ragù di carne o porcini, carni rosse e bianche, carni grigliate, selvaggina, formaggi di media stagionatura.

**Temperatura di servizio::** 18/20 °C

**Zona di produzione:** Alba, Diano d’Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monchiero, Monforte d’Alba, Montelupo Albese, Novello, Roddi, Roddino e Verduno.

**I VIGNETI**

**Localizzazione:** Piemonte - Italy  
**Terreno:** limoso-argilloso  
**Altitudine:** 299 m a.s.l.  
**Sistema di allevamento:** Guyot  
**Vendemmia:** Ottobre



CONSORZIO DI TUTELA  
BAROLO BARBARESCO  
ALBA LANGHE E ROERO