

LANGHE NEBBIOLO DOC USIGNOLO 2015 BIOLOGICO

Note tecniche

Esame visivo: colore rosso rubino intenso con riflessi granato, consistente.

Esame olfattivo: intenso, complesso, fine, fragrante, fruttato e floreale con note speziate in evidenza.

Esame gustativo: caldo e morbido, di corpo, fresco e sapido, molto persistente e armonico.

Provenienza: Barbaresco.

Altitudine: circa 300 m s.l.m.

Caratteristiche del suolo: sabbioso, calcareo, con esposizione a Est.

Superficie: circa 1 Ha

Vitigno: Nebbiolo, vigneto di 30 anni.

Forma di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a Guyot.

Vinificazione: diraspapigiatura soffice dell'uva appena raccolta, fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni a temperatura di circa 28° C. Fermentazione malolattica spontanea in acciaio. L'affinamento prosegue per alcuni mesi in vasca d'acciaio, prima della messa in bottiglia.

Temperatura di servizio: 18° C

Grado Alcolico: 13,5% Vol

Note di degustazione

L'Usignolo vuole essere un Nebbiolo di assoluta piacevolezza e profondità, anche per chi si avvicina per la prima volta alla grandezza di questo vitigno. Per ottenere questo obiettivo, ad una rigorosa selezione delle uve, segue l'affinamento che favorisce la morbidezza dei tannini e la piacevolezza della beva preservando la freschezza dei profumi. Questo Nebbiolo offre uno splendido esempio di vino pieno ed equilibrato: al naso presenta note di rosa, fragola e viola; al gusto dona, al tempo stesso, eleganza e pienezza, con tannini presenti ma delicatamente armonizzati. Si abbina egregiamente a secondi o formaggi stagionati, con la tipica *bagna caoda* piemontese o con carni rosse grigliate e selvaggina.



LANGHE NEBBIOLO DOC USIGNOLO 2015 ORGANIC

Technical Sheet

Visual examination: deep ruby red with garnet red reflections, robust.

Olfactory examination: intense, complex, fine, fragrant, fruity and floral with highlighted spicy hints.

Taste examination: warm and smooth, full-bodied, fresh, very persistent and harmonious.

Origin: Barbaresco.

Altitude: about 300 m above sea level.

Characteristics of the soil: sandy and calcareous soil, east facing slopes.

Area: about 1 ha

Grape variety: Nebbiolo, 30-year-old vines.

Training and pruning: counter, Guyot pruning.

Vinification: soft pressing of freshly harvested grapes, spontaneous fermentation at 28°C with maceration on the peels for approximately 12 days. Spontaneous malolactic fermentation carried out in stainless steel. The aging continues for few months in stainless steel tanks before bottling.

Serving Temperature: 18° C

Alcohol by Volume: 13.5% Vol

Tasting Notes

Usignolo is a Nebbiolo that delivers a highly pleasurable and profound tasting experience, even for those at their first experience with the grandiosity of this grape variety. In order to reach this goal, after an accurate selection of the grapes, the wine is aged which tends to soften the tannins and makes it go down more smoothly, preserving the freshness of the aromas. This Nebbiolo is a splendid example of a full-bodied balanced wine. The bouquet is characterized by notes of rose, strawberry and violet; on the palate it is elegant and full, with tannins in delicate harmony. It goes perfectly with second courses or ripened cheeses, with the traditional *bagna caoda* from Piedmont or with grilled red meat and game.

