

Bric Amel Nebbiolo Langhe Rosso 2017

Omschrijving

Robijnrode heldere kleur. In de geur fruitige tonen van framboos, bessen en op de achtergrond rozenbloesem. De smaak is pakkend, met jeudige frisheid en het zachte van rijp fruit. Zachte tannine op de achtergrond.

Druivensoort(en)

Nebbiolo

Vinificatie

De druiven worden uitsluitend met de hand geplukt en vervolgens naar de kelder gebracht om ontsteeld te worden en zachtjes gekneusd. Daarna worden de druiven onder gecontroleerde temperatuur gefermenteerd in roestvrijstalen tanks. Macération duurt 5 dagen op ongeveer 32 graden celsius. De fermentatie eindigt op een lage temperatuur om de intense fruitaroma's naar voren te brengen.

Ligging

Het gebied Langhe heeft een uitzonderlijke variatie aan bodemsoorten en microklimaten. De Nebbiolo is een zeer selectieve druivensoort die geurige en fruitige aroma's onttrekt aan de bodem, die rijk is aan kwarts en fijn zilt. Dit resulteert in een jonge wijn die mooi in balans is, met delicate tannine en expressie. De wijnstokken zijn opwaarts geplaatst volgens het Guyot systeem op hellingen die af en toe zeer steil zijn.

Spijsadvies

De frisheid in deze wijn maakt hem een uitstekende match met appetizers, pasta en lichte gerechten. Plezierige wijn voor elk moment!

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0409150
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13
Jaar:	2017
Streek:	Piemonte
Appellatie:	DOC Langhe

