

# LANGHE

*Denominazione di Origine Controllata*

## NEBBIOLO



**VITIGNO:** Nebbiolo “Lampia e Rosè” (95%), Barbera (5%).

**VIGNETI:** Magliano Alfieri, Castellinaldo e Barolo.

**CARATTERISTICHE DEL SUOLO:** Suolo tipicamente argilloso con strati di marne blu e bianche presenti a basse profondità.  
Esposizione: Sud - Ovest.  
Altitudine: da 250 a 300 metri s.l.m.  
Forma di allevamento: Controspalliera con potatura a Guyot.  
Epoca degli impianti: 1970.  
Fittezza degli impianti: 4300 - 5000 piante per ha.

**RESA PER ETTARO:** 5000 - 6000 kg uva. (1,2 kg di uva per ceppo).  
Vendemmia verde: metà fine agosto.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Prima decade di ottobre.

**VINIFICAZIONE:** La fermentazione e la macerazione avvengono a temperatura controllata per 7-8 giorni in botti di acciaio.  
Affinamento in legno di durata variabile, dai 15 ai 18 mesi. La tipologia dei contenitori varia notevolmente in base alle caratteristiche di ogni annata. È prevista un'ulteriore sosta di alcuni mesi in bottiglia durante la quale emerge tutta l'eleganza di questo vitigno.

**CONTENUTO IN ALCOL:** 13,5 - 14 % vol.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 3000 - 3500.