

Crocevia

MONFERRATO NEBBIOLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE



VITIGNO

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castagnole Lanze tra Langa e Monferrato in vigneti allevati a Guyot con sesto d'impianto fitto (fino a 6000 piante per ettaro) su terreni argilloso-calcarei esposti a Ovest e Est a un'altitudine tra i 250 e 370 m.

VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata selezione delle uve in vendemmia, la fermentazione alcolica viene effettuata in tini di legno da 10hl con rimontaggi delicati. La macerazione dura fino a 30 giorni a cappello sommerso. La fermentazione malolattica e l'affinamento si svolgono in botti di rovere da 15hl, per circa 20 mesi fino all'imbottigliamento che avviene senza alcuna filtrazione, durante i giorni di luna calante. Viene effettuato un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia nella vecchia cantina interrata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino, corpo pieno e complesso con aroma intenso di rose secche, liquirizia, spezie e tartufi. Elegante con tannini presenti, ma bilanciati. Questo vino subisce esclusivamente processi di decantazione naturali e può dare origine a un leggero sedimento, si consiglia quindi l'uso di un decanter.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 / 17 °C

AZIENDA AGRICOLA CASCINA GALARIN

Via Carossi, 12 - Castagnole delle Lanze (AT) | +39 0141 878586 | info@galarin.it

www.galarin.it