

# CASCINA BONGIOVANNI



## LANGHE NEBBIOLO D.O.C.



**Uva:** 100% Nebbiolo

**Gradazione Alc.:** 13%-13,5%

**Esposizione:** n.3 vigneti , uno a est, uno a sud e uno a ovest

**Tipologia terreno:** argilloso, con alta percentuale di terreno limoso

**Sistema di allevamento:** gujot basso

**Età media delle viti:** 20 anni

**Densità dell'impianto:** 4.000 piante a ettaro

**Vendemmia:** inizio Ottobre

**Resa massima:** 90 q.li per ettaro

**Vinificazione:** viene vinificato in vasche di acciaio inox, macerazione corta per catturare tutti i profumi delicati dell'uva. L'affinamento avviene in fusti in legno (barrique da 225 litri) per circa 8 mesi. Il vino non viene chiarificato o filtrato.

**Numero bottiglie prodotte:** 4.000. disponibile anche in formato magnum da litri 1,5.

**Temperatura di servizio:** 16/18°C, può essere servito a 12/14°C in estate, come aperitivo.

**Note di degustazione:** Colore rosso scarico, con riflessi rosa e arancio. Delicato nei profumi con piacevoli note di rosa, frutti rossi e spezie orientali. Molto elegante e delicato al palato, con finale fresco e armonioso.

Questo vino viene prodotto con uve Nebbiolo, provenienti da 3 comuni, Roddino, Castiglione Falletto e Diano d'Alba per un totale di circa 0,8 ettari. Le uve vengono vinificate insieme per catturare le diverse caratteristiche di ogni vigneto, che rendono questo vino complesso nei profumi, elegante al palato. In estate è molto piacevole servito fresco come aperitivo. Piatto consigliato: antipasti importanti, primi piatti con sughi di carne, formaggi di media stagionatura.

Azienda Agricola Bongiovanni di Mozzone Davide - Via Alba Barolo, 3 - 12060 Castiglione Falletto (CN)

C.F.: MZZ DVD 69D12A124A - P.IVA: 02797080047

TEL. +39 0173 262184

Sito: [www.cascinabongiovanni.it](http://www.cascinabongiovanni.it) - e-mail: [info@cascinabongiovanni.com](mailto:info@cascinabongiovanni.com)