

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

la Chiusa



Denominazione: Langhe D.o.c.

Vitigno: nebbiolo in purezza

Vigna: le uve provengono dalla zona di San Luigi nel Comune di Dogliani, per la gran parte.

Il resto da Monforte d'Alba.

Vinificazione e affinamento: vendemmia e fermentazione alcolica tra ottobre e novembre. L'affinamento dalla vendemmia alla vendita supera l'anno ed è previsto un passaggio in botte grande di rovere francese non tostata. Il vino non è filtrato.

Caratteristiche del vino: all'occhio è rubino con leggera opalescenza. Il naso presenta sentori fruttati e floreali/erbacei. Bocca elegante e fresca.

Bottiglie prodotte: circa 10000



CHIONETTI

AZIENDA AGRICOLA CHIONETTI QUINTO E FIGLIO: BORGATA VALDIBERTI, N. 44
12063 DOGLIANI (CN) ITALIA, TEL. +39 0173 71179 WWW.CHIONETTIQUINTO.COM