

# Viù

## LANGHE DOC NEBBIOLO



### IN VIGNA

Denominazione .....	Langhe Nebbiolo Doc
Vitigno .....	100% Nebbiolo
Vigneto .....	Uve provenienti da vigneti diversi
Estensione e comune .....	0,60 ettari; Vezza d'Alba e Santo Stefano Belbo
Suolo .....	Argilloso con marne sabbiose.
Età media delle viti .....	40 anni
Esposizione e altitudine .....	Est, Ovest ; 350 metri
Resa per ettaro .....	70 qL /Ha
Densità (ceppi/ha) .....	5.500
Sistema di allevamento .....	Guyot
Metodi di difesa .....	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Concimi .....	Letame naturale
Diserbo .....	Meccanico
Vendemmia .....	Manuale in cassetta con selezione in vigna

### IN CANTINA

Vinificazione .....	Macerazione e fermentazione da 10 a 15 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata
Affinamento .....	4 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il naso è delicato, con sentori di viola su sfondo piacevolmente speziato. In bocca si presenta secco, con il giusto apporto tannico, caratterizzato da un finale delicato e amarognolo.

### A TAVOLA

È consigliato stappare la bottiglia un'ora prima della beva. Ideale con piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.  
Temperatura di servizio suggerita 17-18 °C.



**AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT**

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA  
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT  
WWW.CASCINACARLOT.IT