

BOVIO®



Langhe Nebbiolo Doc Firagnetti

Denominazione: Langhe Nebbiolo Doc

Vigneto: vigneti vari

Comune: La Morra

Esposizione: sud - est

Vitigno: 100% nebbiolo

Estensione: 1,5 ha

Terreno: calcareo-argilloso

Q.li / ha: 70

Sistema di allevamento: guyot

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre circa / prima decade di ottobre

Vinificazione: fermentazione e macerazione per circa 8-10 giorni in vasche d'acciaio a t° controllata

Bottiglie prodotte: 6000

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta giovane, fresco, fruttato, con leggeri sentori di cuoio tipici del vitigno. Al palato si presenta giovane, elegante, leggermente speziato.

Temperatura di servizio: 16 - 17 gradi.

Azienda Agricola Bovio Gianfranco

Borgata Ciotto, 63 - Fraz. Annunziata - 12064 La Morra (CN) - Italia

tel. +39 0173 50667 - boviogianfranco@boviogianfranco.com - www.boviogianfranco.com