

# Langhe

DOC

# Nebbiolo



## Come nasce

Le uve Nebbiolo per produrre questo vino sono raccolte a mano in piccole ceste. In cantina, dopo la pigiatura soffice con eliminazione dei raspi, il mosto fermenta in grandi contenitori di acciaio a temperature comprese tra 24-26°C ed è accompagnata da periodici rimontaggi.

Dopo la svinatura, il vino nuovo passa nelle botti grandi di rovere di Slavonia, dove rimane per circa 12 mesi, fino all'imbottigliamento.

## Come berlo

Anche il Langhe Nebbiolo, per la sua spiccata versatilità, potrebbe accompagnare il pasto intero. Ma, nel concreto, predilige i piatti di entrata di buona struttura a base di carne, i salumi cotti, le paste al ragù, le carni rosse arrostiti o grigliate e i formaggi di media stagionatura.

### DENOMINAZIONE

DOC

### VIGNETO

Nebbiolo

### ALTITUDINE

240-280 m slm

### ESPOSIZIONE

Da Ovest a Sud-Ovest

### TERRENO

Calcareo-argilloso

*Musso*



Barbaresco (CN)  
Via Domizio Cavazza 5 | 12050

TEL. +39 0173 635129  
MAIL [mussobarbaresco@gmail.com](mailto:mussobarbaresco@gmail.com)