

LANGHE NEBBIOLO PASQUALIN DOC

Il vino della tradizione di Langa, prodotto e affinato come piaceva a mio padre Pasquale, in botte grande. Una colonna portante della nostra cantina, richiestissimo dai nostri clienti, una certezza da quando abbiamo iniziato ad imbottigliare fino ad oggi. [Ornella]

IL VIGNETO

Vitigno: nebbiolo 100%
Esposizione: sud-ovest
Altitudine: 300 metri
Terreno: marnoso-calcareo
Sistema di allevamento: Guyot
Età dei vigneti: 15-20 anni
Superficie vigneto: 1,5 ha
Ceppi per ettaro: 5000
Vendemmia: 2020

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino
tendente al granato
Profumi: rosa, violetta,
piccoli frutti, ribes, lampone,
pepe nero, tabacco, cacao
Sapore: elegante, sapido,
minerale, caldo e avvolgente,
dal tannino ben levigato



IN CANTINA

Pigiadiraspatura soffice
fermentazione alcolica di 10 giorni a
temperatura controllata,
fermentazione malolattica
Affinamento: botte grande in rovere
francese per un anno.
Imbottigliamento: agosto
Bottiglie prodotte: 8000 / anno
Tipologia Bottiglia: Albeisa
Alcol: 14%

ABBINAMENTI

Salumi e formaggi del territorio
Primi piatti con ragù
o sugo di funghi
Lasagne
Bollito misto con le sue salse
Arrosto di maiale o di vitello



PASQUALE PELISSERO
Wine Passion in Neive

Cascina Crosa, 2 - 12057 - Neive (CN) - Italy
+39 328 2028446 / +39 0173 67376 - Fax: +39 0173 67376
info@pasqualepelissero.com - pasqualepelissero.com
P.IVA: 02924190040