

CASA E. DI MIRAFIORE

D.O.C. Langhe Nebbiolo

Nebbiolo es la variedad de uva italiana más noble y una de las más exigente en términos de suelo, clima y condiciones ambientales. Este Langhe Nebbiolo procede de los viñedos de la finca nebbiolo situados en Serralunga d'Alba, orientada al este-sureste sobre suelos de origen mioceno-helvético en posición de ladera alta y media (300-450 m.s.n.m.), muy ricos en arcillas y margas calcáreas.



LANGHE NEBBIOLO 2020 VINO ORGÁNICO

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Nebbiolo.

VINIFICACIÓN

Se elabora de forma tradicional, con una fermentación con sombrero flotante de 12-15 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Posteriormente el vino permanece con los hollejos durante 15-20 días más, con una maceración en "cabeza sumergida" para optimizar la extracción de las sustancias polifenólicas.

Crianza: Mirafiore Langhe Nebbiolo envejece en barricas de roble de tamaño grande y mediano (20-140 hl) durante 12 meses y luego en botella durante al menos seis meses. Suele alcanzar su punto máximo entre 4 y 6 años después de la cosecha, pero este periodo puede variar considerablemente según la añada.

NOTAS DE CATA

Los viñedos orientados al este confieren al vino una intensa fragancia aromática y especiada, aprovechando la debilidad de las radiaciones solares. El color es rojo granate con matices rubí, y en nariz muestra nuez moscada, tabaco, hojas secas, mejillón, ciruela y tamarindo con recuerdos de flores marchitas como la rosa. Su sabor tánico dulce y picante hace que el vino sea aterciopelado y equilibrado, perdurando en la lengua con un retrogusto balsámico muy largo.

MARIDAJE

Ideal con sabrosos platos de pasta, carnes y quesos de media curación.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com