

DAMA

LANGHE DOC NEBBIOLO

CRU SANTO STEFANO BARBARESCO

Nome Completo	La Dama Langhe DOC Nebbiolo
Denominazione	Langhe DOC Nebbiolo
Annata	2019
Vitigno	Nebbiolo 100%
Affinamento	Vasche d'acciaio
Origine	Italia/Piemonte Barbaresco Langhe
Alcol	13,5%
Formato	0,75 l
Tipologia	Rosso
Corpo	Medio
Profumo	Il quadro olfattivo è caratterizzato da aromi fini, delicati, complessi, molto attraenti. Emergono pesca, pepe bianco, ciliegia e frutta rossa
Gusto	All'assaggio è importante ed austero, deciso nel tannino e minerale nel finale, elegantissimo, sprigiona un immenso terroire
Temperatura di servizio	14/16 °C
Momento per degustarlo	Vino da meditazione, ideale durante i pasti a base di carne, con formaggi, durante un aperitivo e in occasioni speciali
Abbinamento	Frutti, salumi, formaggi, funghi, paste all'uovo, interessante in abbinamento con la pizza e la cucina giapponese. Ottimo accompagnamento a piatti di carne
Solfiti	Non contiene solfiti





DAMA

LANGHE DOC NEBBIOLO
CRU SANTO STEFANO BARABRESCO

Vitigno e vigna

Ottenuto da uve autoctone piemontesi.

Affinamento

L'uva viene raccolta a mano selezionando solo i grappoli migliori, mantenendo integro il frutto. Le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono pigiadirasate in modo soffice all'interno di un tino in acciaio inox. La macerazione è di 18 giorni, in seguito il vino è sostato per 30 mesi in grandi botti di rovere francese.

Note di degustazione

Il Langhe Nebbiolo Cru Santo Stefano di colore granato classico di buona consistenza ha un'ottima rispondenza gusto olfattiva e lunghissima persistenza, in bocca è importante ed austero, deciso nel tannino.

Da servire tra gli 18 e i 20° C.

Abbinamenti

A tutto pasto, ottimo abbinamento con antipasti, formaggi, carni, primi piatti; ideale anche come aperitivo.

Langhe doc Nebbiolo

Il Langhe doc Nebbiolo è un vino rosso la cui produzione è consentita nella provincia di Cuneo in Piemonte: Si presenta inizialmente di colore rosso rubino scarico, tendente all'aranciato con l'invecchiamento.

È il vino più prestigioso prodotto nelle zone di langa.

Consigli di degustazione

Suggerimenti Conservare in luogo fresco.
Aprire 10 minuti prima del servizio e far decantare.

Bicchieri Calice di ampia apertura.
Ideale per i vini rossi strutturati, che necessitano di ossigenazione per aprirsi.

Quando berlo Vino perfetto da bere dopo 30 mesi.