

PRINSI
LANGHE NEBBIOL D.O.C. SANDRINA



VITIGNI
100% Nebbiolo.

ALTITUDINE E ESPOSIZIONE DELLE VITI
320 m - nord-est.

INTENSITA' DI ALLEVAMENTO
3.500.

SUOLO
Marnoso, argilloso e tufaceo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°. Segue fermentazione malolattica in legno. Invecchiamento in botti di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

COLORE
Rosso rubino con riflessi granati.

NASO
Fruttato e floreale con note di rosa canina.

PALATO
Armonico, con un retrogusto piacevolmente speziato ed elegante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Secondi piatti di carne o con formaggi mediamente stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C.