

PRINSI

## LANGHE NEBBIOLO 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.