

STROPPIANA

[cantinastroppiana.it](http://cantinastroppiana.it)



## LANGHE DOC NEBBIOLO

**TERRENO:** di medio impasto tendente all'argilloso.

**VIGNETI:** località Bussia di Monforte d'Alba e Rivalta di La Morra.

**ESPOSIZIONE:** Sud/Ovest.

**ALTITUDINE:** 400 mt s.l.m.

**ANNO DI IMPIANTO:** 2000.

**VINIFICAZIONE:** si vendemmia i primi giorni di Ottobre. Il mosto fermenta per 10 giorni circa ad una temperatura di 30°C effettuando 4/6 rimontaggi al giorno.

**AFFINAMENTO:** dopo la fermentazione il vino viene trasferito all'interno di vasche d'acciaio per la decantazione e lo sfecchiamento che avviene mediante frequenti travasi. Successivamente viene trasferito in tonneau di rovere francese dove rimane per 12 mesi. Infine viene assemblato all'interno di vasche d'acciaio e durante l'estate viene imbottigliato.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14 vol.

**PRODUZIONE MEDIA ANNUALE:** 4500 bottiglie.

**DEGUSTAZIONE:** colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Al naso si percepisce un bouquet complesso ed elegante con spiccano note di viola e piccoli frutti con un elegante sottofondo di spezie. All'assaggio risulta morbido e vellutato. Ha un finale molto lungo e persistente e una tannicità ben modulata.