

## LANGHE DOC NEBBIOLO

### *Gambarin*

Vino rosso giovane, adatto ad accompagnare antipasti, primi e secondi piatti.

#### CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Treiso;

Vigneto: Gambarin;

Vitigno: nebbiolo;

Altitudine: 250-330 m.s.l.m.;

Esposizione: sud-est;

Origine geologica<sup>1</sup>: Marne di S. Agata fossili - marne più o meno sabbiose grigio-azzurre, con locali intercalazioni sabbioso-conglomeratiche e Formazione di Lequio - alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte;

Tipo di suolo<sup>2</sup>: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Densità d'impianto: 4400 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: contospalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 7000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 4900L vino/ha.

#### VINIFICAZIONE

Il nebbiolo è un vitigno con maturazione tardiva. Si vendemmia nella prima settimana di ottobre. Trasportata in azienda l'uva è diraspata, pigiata e inviata in vasche di acciaio inox termo-condizionate dove svolge fermentazione alcolica e macerazione. La durata complessiva è di almeno una settimana e la temperatura è di 28-32°C.

Dopo la svinatura ed un travaso il vino è mantenuto sulle fecce fini (*sur lies*), ad una temperatura di 20-22 °C, per un periodo di almeno due mesi e qui completa anche la fermentazione malolattica.

Successivamente, sfruttando il freddo invernale, è lasciato per 3-4 mesi a basse temperature per favorire il deposito del torbido e l'illimpidimento.

Poi inizia il periodo di affinamento in legno che avviene sia in botti di rovere, sia in *barrique* di 2° e 3° passaggio (50% in botte e 50% in *barrique*), e dura almeno 8 mesi.

Infine, ad un anno dalla vendemmia, il langhe D.O.C. nebbiolo Gambarin è imbottigliato e dopo alcuni mesi di sosta nella nostra cantina è avviato alla commercializzazione.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: brillante, rosso rubino di media intensità con riflessi granati;

Odore: decisamente fruttato ed ampio con sentori di viola e lampone ben amalgamati alle spezie;

Sapore: fruttato ed avvolgente nel contempo con tannini morbidi e delicati;

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino per tutto il pasto: antipasti, primi e secondi.

Temperatura di servizio: 18 °C



<sup>1</sup> A.V.V. Carta geologica d'Italia, scala 1:100.000;

<sup>2</sup> I.P.L.A., 2007. Carta dei suoli del Piemonte, scala 1:250.000.

