

# LANGHE DOC NEBBIOLO

## *Gambarin*

Vino rosso giovane, prodotto con uve nebbiolo, di corpo e di buona freschezza.

### CARATTERISTICHE VIGNETO

**Collocazione:** Comune di Treiso;

**Vitigno:** Nebbiolo;

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

**Esposizione:** sud-est;

**Origine geologica<sup>1</sup>:** Marna 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:** contropalliera;

**Sistema di potatura:** Guyot;

**Resa produttiva in uva:** 9000 kg di uva/ha superficie;

**Resa produttiva in vino:** 6300L vino/ha.

### VINIFICAZIONE

Il nebbiolo è un vitigno con maturazione tardiva. Si vendemmia nella prima metà di ottobre.

Trasportata in azienda l'uva è diraspata, pigiata e inviata nelle vasche di acciaio inox termo-condizionate dove svolge la fermentazione alcolica. Questa dura circa una settimana e avviene ad una temperatura di 26-28 °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.

Il periodo di affinamento dura circa 10 mesi.

Infine, ad un anno dalla vendemmia, il Langhe DOC 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> IPLA, 2007. Carta dei suoli del Piemonte, scala 1:250.000.

