

*Incanto*

AUTHENTIC GOURMET SELECTION  
— MILANO —



# LANGHE

## Langhe DOC Nebbiolo

L'intera linea dei vini Incanto delle Langhe, prodotti dall'Azienda Agricola Fratelli Ferrero, è realizzata con uve provenienti dai terreni di proprietà, curati personalmente da Renato Ferrero. Grazie alla sua presenza costante durante tutto l'arco del processo produttivo, Ferrero riesce a modellare naturalmente le uve già in vigna, limitando al massimo le successive operazioni in cantina. Il nostro Langhe DOC Nebbiolo è il frutto di tre diversi terroir di composizione calcarea, caratteristica che dona al vino eleganza e morbidezza, rendendolo compiuto già in giovane età.

**Vitigni e impianti:** uva Nebbiolo 100%. L'allevamento delle viti è con metodo guyot, per una resa media di 80 q/ha. I filari hanno un'età media di 25 anni e sono localizzati su tre diversi terreni.

**Zone di produzione:** il legame tra la famiglia Ferrero e i vigneti delle Langhe nasce agli inizi del XX secolo proprio nella zona di Annunziata. Il Langhe DOC Nebbiolo è il prodotto di tre diversi terreni di composizione calcarea: nell'area di La Morra si trovano il Castagni, con una parte esposta ad ovest e l'altra a sud, entrambe ad altitudine di 400 m s.l.m., e il Batasiolo, esposto a sud con altitudine di 250 m s.l.m.; il terzo appezzamento si trova nel comune di Diano D'Alba, con esposizione a sud e altitudine di 300 m s.l.m.. La pendenza media complessiva di tutti i vigneti è del 25%.

**Vinificazione:** la vendemmia avviene nei primi giorni di ottobre con raccolta manuale in cassetta, a seguito di due diradamenti, uno cospicuo a luglio e un secondo più leggero a settembre. La fermentazione naturale si sviluppa in vasche di acciaio inox per 8 giorni; nella prima metà del processo si effettuano fino a 20 rimontaggi programmati al giorno. Successivamente, si procede con la svinatura per separare il vino dalle vinacce.

**Affinamento:** l'affinamento avviene per 6 mesi in acciaio, durante il quale si svolge la fermentazione malolattica e vengono effettuati due travasi.

**Alcol:** 14,0%

**Temperatura di servizio:** 16° - 18°

**Formato della bottiglia:** Albeisa 750ml

**Note organolettiche:** colore rosso carico tendente al granato. Al naso è intenso con aromi di frutta matura, sentori erbacei e officinali e un leggera nota di vaniglia sul finale. In bocca è piacevolmente amarognolo ma equilibrato, con una buona persistenza.

**Abbinamenti gastronomici:** perfetto con risotti, primi piatti con sughi a base di selvaggina e grigliate di carne.