

Incanto



LANGHE
Denominazione di Origine Controllata
NEBBIOLO

44°38'14.487"N 7°57'16.500"E

LANGHE

Denominazione di Origine Controllata

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 terroirs 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.

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.

Formato della bottiglia:
Albeisa 750ml

Temperatura di servizio:
16°-18°C

Alcol:
14%



Incanto © 2019 | ALI Srl
via Cesare Battisti, 15
20122 Milano - Italia
P.IVA 08958250964

info@incantogourmet.com
incantogourmet.com

