



VINI M^{ACCAGNO}

LANGHE NEBBIOLO “Galeotto” D.O.C.



Descrizione generale:

Era il 1970 quando il decreto del Presidente della Repubblica Italiana del 27 maggio riconosceva il Langhe Nebbiolo come vino a Denominazione di origine controllata. Da allora sono passati più di quarant'anni ed oggi è il mercato che ribadisce la validità di quella decisione. Il nebbiolo è da tempo una delle varietà di vite che, nell'Albese, accomuna le sorti produttive delle colline alla destra e alla sinistra del fiume Tanaro, il Nebbiolo è l'esempio tangibile di questa magica collaborazione. La sua zona di origine, infatti, si estende su 25 paesi, alcuni dei quali situati alla destra ed altri alla sinistra di questo fiume, a conferma di una vocazione alla qualità che è presente su entrambi i versanti. Il nebbiolo, ovvero il “vitigno delle nebbie” per il suo ciclo vegetativo così lungo da maturare i grappoli quando i dorsi collinari sono già contornati dai banchi nebbiosi dell'autunno, pone in questo vino tutti i suoi caratteri di blasone e di prestigio, anche se, soprattutto per la parte che sta alla sinistra del Tanaro, è stato l'ultimo ad abbandonare il tipo “abboccato” per diventare vino totalmente secco.





VINI **M**ACCAGNO

LANGHE NEBBIOLO “Galeotto” D.O.C.



Denominazione: Langhe Nebbiolo D.O.C.

Denominazione di origine controllata.

Vitigno: Nebbiolo.

Sesto di impianto: 4000 viti per ettaro.

Forma di allevamento: controspalliera, a Guyot.

Epoca vendemmia: fine settembre inizio ottobre.

Vinificazione: in acciaio, controllo temperatura, rimontaggio automatico.

Affinamento: 8 mesi in barrique.

Permanenza di lieviti: 60 giorni.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Abbinamenti gastronomici: cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Gradazione: 13,5% vol.

Formati disponibili: bottiglia 75 cl e.

Retro etichetta

Langhe Nebbiolo D.O.C.

Denominazione di origine controllata..

Ottenuto da una accurata scelta di uva Nebbiolo maturata nei vigneti più vocati e vinificato con cura, è un vino robusto ma gentile, giustamente secco e con particolare bouquet da breve affinamento in botti di rovere.

Adatto a piatti di cacciagione e carni rosse importanti in genere e formaggi stagionati. Si consiglia il consumo ad una temperatura di 18-20 °C.

Imbottigliato da vini Maccagno S.a.S. Ferrere - Italia.

Contiene solfiti. Prodotto in Italia.

75 cl e 13,5% vol.