



# Langhe Nebbiolo

## **UVA**

Vitigni Nebbiolo: 100%

Resa: 90q/ha.

Resa in vino: 70%

Titolo alcolometrico totale minimo naturale: 11% vol.

## **CARATTERISTICHE DEL VINO**

Colore: rosso rubino, talvolta con riflessi aranciati.

Odore: caratteristico, tenue e delicato.

Sapore: secco o amabile di buon corpo, vellutato, oppure vivace.

Titolo alcolometrico totale: 11,5 % vol.

Acidità locale minima: 5%

Estratto secco netto minimo: 20%

Vinificazione: Alessandria, Asti, Cuneo, Torino.

Disposizioni particolari per l'arricchimento: non previste.

Invecchiamento obbligatorio: non previste.

Indicazioni toponomastiche aggiuntive: vietate.

Indicazioni dell'annata in etichetta: 2007

Province interessate: Cuneo

Note: è consentita la correzione, nella misura massima del 15%, dei mosti o vini a denominazione di origine controllata "Langhe" con mosti o vini ottenuti da uve provenienti da vigneti iscritti all'albo.



Via Provinciale Montelupo, 24  
12055 - Diano d'Alba (CN)  
tel. 0173-69.424

info@aimassovini.com • www.aimassovini.com