

Porta Rossa

Langhe Nebbiolo

DOCG

Le uve del nostro Langhe Nebbiolo
provengono in parte dai **vigneti di La
Morra** e in parte dai **vigneti del Roero**.





AREA DI PRODUZIONE

La Morra, Roero (CN)



GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.



UVAGGIO

100% Nebbiolo



AFFINAMENTO

12 mesi in botti di rovere di Slavonia.



NOTE DEGUSTATIVE

Esibisce il classico colore di un Nebbiolo giovane: rosso rubino brillante, non troppo carico, con riflessi granata. Al naso, sfoggia il suo intenso profilo fruttato, velato da evidenti riconoscimenti di fragolina di bosco, lampone e melograno, che presto virano verso un piacevole rimando balsamico di liquirizia e menta. Al gusto, il sorso è dinamico e fresco, sostenuto da un tannino fine ed elegante. Piacevolmente lungo il finale.



ABBINAMENTI

Ravioli del plin al sugo di arrosto, tajarin al tartufo, bollito misto, agnello arrosto.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C



FORMATI

0,75 L

