

TENUTA ARBÉTA™

LANGHE NEBBIOLO D.O.C.

Grape Varietals: 100% Nebbiolo

Vineyards: Langhe

Average age of the vines: 20-25 ans

Soil: argilo-calcaire avec du sable

Harvest Period: première moitié d'octobre

Vinification: macération et fermentation d'environ 12 jours à un maximum de 28-30 °C

Alcohol Content: 13.5%

Residual Sugar: 2 g/l

Color: rouge rubis, reflets grenats

Aroma: léger et délicat avec un bouquet de fruits rouges et de violette

Palate: rond, tanins élégants. Bon équilibre

Food Suggestions: charcuteries, volailles et viandes rôties

Serving Temperature: 14-16 °C / 57-61 °F

