

TENUTA ARBÉTA™

LANGHE NEBBIOLO D.O.C.

Grape Varietals: 100% Nebbiolo

Vineyards: Langhe

Average age of the vines: 20-25 anni

Soil: calcareo, argilla e sabbia

Harvest Period: 1-10 ottobre

Vinification: macerazione e vinificazione per circa 12 giorni ad un massimo di 28-30 °C

Alcohol Content: 13.5%

Residual Sugar: 2 grammi per litro

Color: rosso rubino granato ai bordi

Aroma: leggero e delicate con un bouquet di frutti rossi e viola

Palate: rotondo, tannini eleganti, buon equilibrio

Food Suggestions: un vino versatile con salumi, pollame e carni arrosto

Serving Temperature: 14-16 °C

