

## Langhe Nebbiolo DOC *Cascina Sciulun*



**Bezeichnung:** Langhe Nebbiolo DOC

**Sonnenlage:** Südwesten, Westen

**Böden:** sehr steil, nachgebend, schwer zu bearbeiten, sehr lehm- und sandhaltig

**Produktionsgebiet:** Monforte d'Alba, Novello und Madonna di Como

**Weinlese:** von Hand mit Auswahl der Trauben im Weinberg.

**Erntezeit:** erste Oktober-Woche.

**Ertrag pro Hektar in kg Trauben:** 7.000

**Vinifikation:** Rotweinbereitung mit Maischegärung in Edelstahlbehältern.

**Gärungszeiten:** der Most bleibt 7-9 Tage im Kontakt mit den Schalen, wobei der Tresterhut laufend jeden Tag herunter gedrückt wird, anschließend wird abgezogen.

**Gärtemperatur:** veränderlich mit Spitzenwerten von 30°C.

**Reifung in der Kellerei:** der neue Wein bleibt 3 Monate in Edelstahlbehältern, wo der biologische Säureabbau stattfindet; vor dem Umfüllen in Fässer aus Slawonischer Eiche mit einem mittleren Fassungsvermögen (20-25 hl), in denen er 18 Monate reift, wird er mehrmals abgestochen.

**Flaschenreifung:** 6 Monate.

**Produktion in Flaschen:** 15.000 zu 0.75 l, 500 Magnum zu 1,5 l, 2.000 Flaschen zu 0.375 l und 100 magnum of 3 l.

**Gastronomische Kombinationen:** Passt zu allen Gängen, von der Vorspeise bis zum Dessert; er bietet die Eleganz, die Struktur und die Fruchtigkeit des jungen Nebbiolo; optimal zu Gerichten aus dem Backofen.

**Serviertemperatur:** 16° - 18°

**Alkoholgehalt:** variabel von 13 bis 14.50% Vol, je nach Jahrgang.

*Glänzendes Rubinrot mit leicht orangefarbenen Nuancen; reiches und komplexes, tanninhaltiges Bukett, angenehm mit einem Hauch von Himbeeren.*