

ABBAZIA PANORAMA LANGHE DOC NEBBIOLO



PRODOTTO

Categoria: Vino rosso fermo secco DOC

Uve principali: Uve Nebbiolo

Vinificazione: Vinificazione in rosso. Fermentazione alcolica e macerazione sulle bucce per 6-8 giorni a 26-28°C.

Affinamento: 8 mesi in acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

Vendemmia: 100% a mano

Terreno: Argilloso-calcareo

Origine: Italia - comuni autorizzati della provincia di Cuneo (Piemonte)

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

Colore: Rosso granato chiaro.

Profumo: Fruttato, con note di frutti rossi e spezie.

Gusto: Secco, armonioso ed elegante, con buona struttura.

CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione: In orizzontale, in luogo fresco e asciutto. Adatto ad affinamento in bottiglia per 3-5 anni.

Abbinamenti: Versatile ed equilibrato, ideale con piatti saporiti di media struttura.

Temperatura di servizio: 18-20°C. A questa temperatura esprime al meglio complessità aromatica ed equilibrio al palato.

Bicchieri consigliato: Calice ballon, per valorizzarne eleganza e sapore.

Cont. netto	Alcol vol.	uccheri gr/l	Acid. tot. gr/l	eso ottiglia	Codice doganale	Codice a arre ottiglia
750 ml	13%	0-2	4.8-6	1,22 kg	22042162	8001592007455