



Langhe Nebbiolo Il Crutin DOC

Origine: Monforte d'Alba, Langhe, Piemonte - Italia

Varietà d'uva: Nebbiolo

Periodo di raccolta: Prima-seconda decade di ottobre

Vinificazione: Macerazione per 7 giorni a 28°C

Invecchiamento: In fusti da 700L matura 6 mesi

Imbottigliamento: 12 mesi dopo la vendemmia

Conservazione: Bottiglia coricata al riparo da luce e sbalzi di temperatura

Vita media: 4-8 anni

Profumo: Fruttato, deciso, con sensazione floreale delicata e piacevole

Colore: Rosso rubino con intensità media e buona tonalità viva

Sapore: Vinoso, leggermente tannico. Frutti rossi e ottimo retrogusto speziato

Abbinamento gastronomico: Brasati, arrostiti di carne rossa, cibi tartufati e formaggi