

GUIDORIVELLA

DOC



GUIDORIVELLA

Colore
salore
vino
offre
della
ed aff

750 ml

CANTINA GUIDORIVELLA

Langhe Nebbiolo Doc

Denominazione: Langhe Nebbiolo Doc

Varietà: Nebbiolo 90% Barbera 10%

Vigneti: In località Montestefano, Patricone esposizione Est

Terreno: Argilloso e Calcareo ma più fresco e leggero conferisce al vino finezza ed eleganza

Vinificazione

Fermentazioni separate del Nebbiolo e del Barbera in vasche di acciaio inox per 14/18 giorni a T° controllata (28°C), affinamento separato in legno per 6/12 mesi poi assemblaggio e messa in bottiglia.

Caratteristiche

Vino asciutto, armonico, raffinato dal brillante colore granato e dal piacevole profumo di lampone, mora, frutti di bosco e spezie, coniuga la personalità e l'eleganza del Nebbiolo alla discreta presenza di Barbera apportatrice di vinosità, freschezza e morbidezza.

Abbinamenti

Ha caratteristiche per esaltare ogni portata prestigiosa e raffinata; ideale coi primi piatti a base di pasta, carni rosse, carni bianche, formaggi ed è ottimo per la Fonduta con il tartufo.

GUIDORIVELLA WINERY

Langhe Nebbiolo Doc

Denomination: Langhe Nebbiolo DOC

Variety: 90% Nebbiolo, 10% Barbera

Vineyards: in the hamlets of Montestefano and Patricone, Eastern exposure

Terrain: clayish and calcareous but cooler and lighter giving the wine a finesse and elegance

Production

Separate fermentation for the Nebbiolo and Barbera in stainless steel tanks for 14-18 days at a controlled temperature(28°C), separately aged in wood for 6-12 months then mixed and placed in bottles.

Traits

Dry wine, harmonious, refined by the ruby red color and pleasant smell of raspberries, blackberries, wild berries, and spices, joining the personality and elegance of Nebbiolo with the discrete presence of Barbera, which provides the vinosity, freshness, and mellowness.

Matching

It has characteristics for enhancing every prestigious and refined course, ideal for first courses with pasta, red and white meats, cheeses, and it is great for melted cheese with truffle.