

MACCAGNO

Viticoltori nel Roero dal 1936



Langhe doc Nebbiolo

VITIGNO: Nebbiolo

VINIFICAZIONE: a seguito della pigiatura e diraspatura il mosto fermenta e macera 7/8 giorni in tini di inox a temperatura controllata e frequenti rimontaggi.

MATURAZIONE: 6 mesi in tini d'acciaio inox, viene imbottigliato nell'estate successiva alla vendemmia dove affina per 8 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rubino con riflessi granata, intensi sapori di frutta cotta e leggere note balsamiche. Sapore morbido ed equilibrato.

ABBINAMENTI: salumi stagionati, paste con ragù di carni, carni alla griglia, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0.75 l

VARIETY: Nebbiolo

VINIFICATION: after the pressing and destemming, the must ferments and macerates for 7/8 days in stainless steel vats under controlled temperature and frequent pumping over.

AGING: 6 months in stainless steel vats, the wine is bottled in the summer after the harvest where it ages for 8 months.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES: ruby color with garnet reflections, intense flavor of cooked fruit and light balsamic notes. Soft and balanced flavor.

PAIRING: cured meats, pasta with meat sauce, grilled meats and aged cheeses.

SERVING TEMPERATURE: 18°C

BOTTLE SIZES: 0,75 l