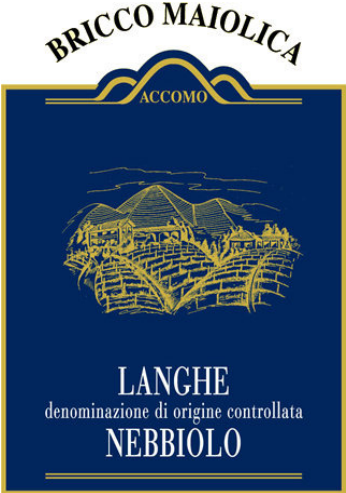




LANGHE

denominazione di origine controllata

NEBBIOLO

	<p>100% uva Nebbiolo Vigneto del "Cumot" di 2,5 ettari (circa 10.000 bottiglie) Impiantato nel 1983 e nel 1995 Esposto a sud-est (350 - 380 metri s.l.m.) Colore rosso rubino Profumo fruttato con sentori di lampone, fragola e ribes rosso Sapore morbido, fresco, delicato con lieve tannicità La vigna del Cumot è nel Comune di Diano d'Alba, foglio mappa 25, particelle 145-189-190-250.</p>
--	---

Dalle nostre vigne di proprietà coltivate a Nebbiolo, dove produciamo il "Cumot", abbiamo pensato di creare anche un vino giovane, elegante e morbido per un consumo facile, ma nello stesso tempo anche per momenti conviviali classici.

Affinato in acciaio e legno per circa 10 mesi ed imbottigliato nel luglio successivo alla vendemmia.

Si abbina bene con una cucina semplice o per un consumo a tutto pasto. Va servito a 16/18° C, per apprezzarne le caratteristiche organolettiche legate alla gioventù e alla fragranza del fruttato.

