Stefano Occhetti

OCCHETTI LANGHE DOC NEBBIOLO

VIN0485-23

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS ROOTS
ELEMENTO PRIMO	NEBBIOLO
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Varietà autoctona
ALCOL	14.00
TAPPO	Sughero

Vinificazione e Affinamento

100% uve nebbiolo provenienti da vigneti ubicati sulle colline di Monteu Roero (menzione Occhetti e Vadonia) e Vezza d' Alba (menzione Sanche); le uve vengono vendemmiate manualmente, in date differenti in base alla maturazione di ciascuna vigna, per poi essere vinificate separatamente in vasche di cemento. Le fermentazioni dei diversi mosti partono tutte da lieviti indigeni, avviate naturalmente attraverso la preparazione di un pied de cuve. La loro durata, nonché quella della macerazione, può variare in base all' annata sebbene tendenzialmente siano di circa due settimane. I diversi vini ottenuti vengono quindi assemblati e travasati in legno per far loro eseguire una fermentazione malolattica completa. Dopo circa otto mesi di affinamento in legno e una piccola parte in acciaio, il vino viene imbottigliato nella seconda luna calante dell'estate successiva.

Descrizione Vino

Un grande nebbiolo, dinamico, fresco con un buona trama tannica e una struttura fine e persistente.

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)
+39 0125 791104 - www.compagniadeicaraibi.com - info@compagniadeicaraibi.com