

AZIENDA AGRICOLA

La Fusina



LANGHE NEBBIOLO

DOCG

È un vino di grande struttura con grande longevità e potenza. Dal colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi amaranto, con un profumo intenso con note superbe di frutti rossi maturi. Il suo sapore è pieno e si sentono note eccellenti di cacao e burro fuso con retrogusto di frutta surmatura. Si abbina con grandi secondi di carne e selvaggina.

Area di produzione: Dogliani e Monforte d'Alba

Vitigno: 100% nebbiolo

Altitudine: 350 mt

Terreno: calcareo argilloso

Età del vigneto: 20 anni

Vinificazione: pressatura soffice delle uve con successiva macerazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento in legno: 6 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti: selvaggina, piatti a base di carne rossa