

AZIENDA AGRICOLA

La Fusina



LANGHE NEBBIOLO

DOC

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:** circa 20 anni

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

**Affinamento in legno:** circa 6 mesi

**Affinamento in bottiglia:** circa 6 mesi

**Temperatura di servizio:** 18 °C

**Abbinamenti:** selvaggina, piatti a base di carne rossa