ROCCHE COSTAMAGNA
DAL 1841

LANGHE doc NEBBIOLO 2024

Un vino ottenuto da uva Nebbiolo coltivata nel comune di La Morra, elegante e dal colore rosso rubino. Al naso è intenso con note di violetta, lampone e fragolina di bosco. Fresco, abbastanza sapido con tannino delicato al palato. Elegante ed armonico, di grande persistenza e finezza.

Vigneto

Varietà: Nebbiolo, sottovarietà Lampia
Zona: Comune di La Morra (Cuneo), 420 m/slm
Terreno: sabbioso - Formazione di Cassano Spinola
Esposizione: Est
Area vitata: 3,40 Ha
Densità: 5.500 ceppi/ettaro
Anno di impianto: 2000/2014

Vinificazione

Fermenta in acciaio con controllo della temperatura a 27°C, svinatura dopo circa 10 giorni, travasi e malolattica completata in autunno. Parziale affinamento in botti di rovere e ulteriore permanenza in bottiglia.

Data vendemmia: 4-5 ottobre 2024

Grado alcolico: 13% vol.

Produzione annua: 23.250 bottiglie

Formato: bottiglia 0,75l – ½ bottiglia 0,375l – magnum 1,5l

Temperatura di servizio: 15°/16°C

Rocche Costamagna
Via Vittorio Emanuele, 8 - 12064 La Morra - Italia
+39 0173 509225 - barolo@rocchecostamagna.it - www.rocchecostamagna.it