



PRODOTTO IN ITALIA
PIEMONTE



*Il volto più giovane e immediato
del Nebbiolo di Treiso.
Solo acciaio,
frutto in primo piano e una freschezza
che invita al sorso.*



LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO

serie emme



VITIGNO
100 % Nebbiolo



**ZONA
DI PRODUZIONE**
Treiso (CN)



**TIPOLOGIA
DI TERRENO**
Argilloso
con marne blu



ESPOSIZIONE
Sud - Ovest

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiadiraspatura, il mosto fermenta a temperatura controllata e rimane a contatto con le bucce per circa 10 giorni. L'intera vinificazione avviene in tini di acciaio, per preservare la freschezza del Nebbiolo ed esaltare l'espressione aromatica e immediata del frutto.

AFFINAMENTO



Permanenza in tini d'acciaio, per mantenere intatta la componente fruttata, la freschezza e il carattere giovane e dinamico originario del Nebbiolo.

SERVIZIO



TEMPERATURA
16-18°



CALICE CONSIGLIATO
Ampio a tulipano

NOTE DI DEGUSTAZIONE



VISTA
Rosso intenso luminoso, con riflessi vivaci.



OLFATTO
Fragrante e immediato, con note di lampone, ribes e marasca, accompagnate da richiami di piccoli frutti rossi e neri maturi.



PALATO
Fresco, dinamico e piacevolmente verticale. La viva acidità accompagna una trama tannica fitta ma ordinata, lasciando spazio al frutto e a una beva agile, giovane e invitante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI



TRADITIONAL

Tajarin al ragù
di salsiccia



ORIGINAL

Smash burger con
cheddar e cipolle
caramellate



FUSION

Tacos di manzo
con kimchi
e salsa al sesamo



PREMIUM

Magret d'anatra con
prugne speziate

