



## LANGHE DOC NEBBIOLO



Denominazione del vino: Langhe DOC Nebbiolo.  
*Wine Denomination: Langhe DOC Nebbiolo.*



Vitigno: 100% Nebbiolo di produzione aziendale.  
*Grapes: 100% Nebbiolo estate produced.*



Gradazione Alcolica: 13,5% in volume.  
*Alcoholic Strength: 13,5% by volume.*



Invecchiamento: 6 mesi in botti di rovere francese e 2-3 mesi in bottiglia.  
*Ageing: 6 months in oak barrels followed by 2-3 months in the bottle.*



Colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei, che acquisirà riflessi aranciati con l'invecchiamento.  
*Colour: ruby red with thin purple reflexes and orange reflexes with ageing.*



Note olfattive: ampio e netto, con note di viola, rosa, cannella, lampone.  
*Nose: neat ample with scents of violet, rose, cinnamon and raspberry.*



Note degustative: di corpo pieno e leggermente asciutto e finale di caramella.  
*Taste: full, harmonious, slightly dry with a "chewy" finish.*



Abbinamenti: carni rosse e bianche, affettati.  
*Best with: red meat dishes, cold cuts and poultry.*



Temperatura di servizio/Service temperature: 18-20°C.



### SASSI San Cristoforo

Via Pastura 10 - 12052 Neive (CN) - Italy

Tel/Fax: 0039 0173 677122 - Mobile: 0039 333 6138169

PIVA 10729890011 - info@sassisan Cristoforo.com - www.sassisan Cristoforo.com