












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