



## 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@sassisanristoforo.com - www.sassisanristoforo.com