

# SETTEFIGLIE

LANGHE  
NEBBIOLO  
D.O.C.



Il Nebbiolo, cosa risaputa, è vitigno nobilissimo per la serie di vini di alto lignaggio che traggono origine dalla sua uva, ma anche per la sua ecletticità che ne consente una vinificazione ed un consumo “normale”, tanto da dare vita a vini di notevole gradimento anche quando non sono sottoposti ai passaggi in legno e ad un lungo invecchiamento come quello qui proposto. Il Langhe è ottenuto esclusivamente con uve Nebbiolo coltivate nell'area della provincia di Cuneo (94 Comuni) nota come “Langhe”. Settefiglie si riferisce a una via di Vinchio.

**VITIGNO:** Nebbiolo.

**TERRENO:** sabbioso con lieve presenza di argilla.

**ALTITUDINE:** 250 m. s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** sud.

**SISTEMA DI POTATURA E IMPIANTO:** Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** normalmente la raccolta delle uve si svolge nella prima decade di ottobre. Viene effettuata manualmente, sempre al mattino in modo da poter conferire le uve fresche alla Cantina durante la giornata.

**VINIFICAZIONE:** dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori orizzontali. La fermentazione alcolica con macerazione dura 6 giorni durante i quali vengono effettuate rotazioni in modo da avere il mosto sempre a contatto con il pigiato. La temperatura di fermentazione è di circa 24 °C.

**AFFINAMENTO:** al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica. Il vino riposa poi per circa 6 mesi in vasche di cemento e viene successivamente imbottigliato. Prima della commercializzazione resta ancora 3 mesi in bottiglia per l'affinamento conclusivo.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino limpido, talvolta con riflessi aranciati.

**OLFATTO:** fruttato intenso, floreale, vinoso e fresco con note varietali ben espresse.

**GUSTO:** secco, vellutato, fine con una buona persistenza, sapido e con buona struttura.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** salumi, salsiccia, ravioli del pin, tajarin al sugo di funghi, carni rosse, agnello, brasati, selvaggina, toma stagionata, Castelmagno.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 °C.

**CAPACITÀ:** 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO