



## LANGHE DOC NEBBIOLO

Varietà di Uva

**NEBBIOLO**

Zona di produzione

**ROERO, Comune di Canale**

Terreno

**CALCAREO ARGILLOSO CON AFFIORAMENTI DI SABBIA**

Coltivazione

**GUYOT TRADIZIONALE CON 8/9 FRUTTI PER PIANTA**

Resa per Ha

**80 qt**

Vendemmia

**INIZIO OTTOBRE, ESCLUSIVAMENTE A MANO**

Vinificazione

**VINIFICATO E RAFFINATO IN SERBATOI D'ACCIAIO**

Maturazione

**VASCHE D'ACCIAIO**

Gradazione

**14,0% Vol**

Acidità

**5,3 g/l**

Colore

**ROSSO RUBINO**

Profumo

**LAMPONE, VIOLA E SENSAZIONI SPEZIATE**

Sapore

**TANNICO, CORPOSO, LIQUIRIZIA, PETALI DI ROSA ESSICATI**

Abbinamenti

**TUTTO PASTO**

Temperatura di servizio

**TEMPERATURA AMBIENTE**

Produzione annua

**14.000**

Primo imbottigliamento

**1961**

---

Az. Agr. Filippo Gallino di Gallino Gianni  
valle del Pozzo, 63 - 12043 CANALE (CN) - ITALIA

tel. (+39) 0173.98112 fax (+39) 0173.968914

cellulare (+39) 339.4145847

www.filippogallino.com mail: info@filippogallino.com