

Carlo Cauda

LANGHE NEBBIOLO D.O.C.



VIGNETO

Varietà : Nebbiolo

Comune di produzione: Santo Stefano Roero

Coltivazione: Guyot tradizionale, 8/9 frutti per pianta

Altitudine: 270 m slm

Terreno: Sabbioso – calcareo ricco di Fossili

Vigneti : “Cuchija – Vignot – Badin ” esposizione Sud, Sud-Ovest

VINIFICAZIONE

Pigiatura: Pigiatura soffice e fermentazione a temperatura di 28 – 30 °C. Due rimontaggi a giorno per minimo 30 minuti.

Macerazione: In acciaio, tradizionale per 15-18 giorni

Affinamento: Acciaio inox minimo 6 mesi

Conservazione: bottiglia a Temperatura 16°C

Gradazione: 13,5% Vol.

Territorio: Roero, precisamente in una zona ricca di sedimenti sabbioso-marini, non è raro infatti trovare alcune conchiglie e fossili durante le lavorazioni nei vigneti.

Il nostro Langhe Nebbiolo coltivato nel Roero garantisce una piacevolezza immediata, questo grazie alle uve coltivate sulle nostre colline molto diverse tra loro a seconda del suolo, ma sempre ricche, complesse, fini ed eleganti in modo da affinare i tannini che sono presenti nel vitigno in maniera sensibile.

Azienda Agricola Cauda Carlo

Frazione Sant'Antonio n.37, Santo Stefano Roero (CN)