

# Paolo Conterno

dal 1886

## LANGHE NEBBIOLO “BRIC GINESTRA”

**Vitigni e impianti:** Esclusivamente Nebbiolo. Il sistema di allevamento adottato è Guyot a contropalliera.

**Zona di produzione:** Monforte d'Alba (CN)

**Nome del vigneto:** Ginestra.

**Esposizione del vigneto:** Sud in prevalenza e Sud- Est.

**Tipologia del terreno:** Terreno in prevalenza argilloso e calcareo caratterizzato da un'ideale ritenzione idrica.

**Altimetria del vigneto:** 300-350 metri s.l.m.

**Pendenza del terreno:** variabile dal 30 al 35%.

**Età delle viti:** 20/22 anni.

**Densità di impianto:** 4000 piante/ha.

**Produzione/ettaro:** 60-65 quintali.

**Vendemmia:** manuale-prima decade di Ottobre.

**Vinificazione:** pigiadiraspatura dell'uva appena raccolta e successiva macerazione in vasche che permettono una soffice e continua estrazione delle parti nobili della buccia. Dopo un periodo di 10 - 12 giorni si procede alla svinatura e la fermentazione viene completata senza ulteriore apporto di sostanze tanniche.

**Affinamento:** in botti di rovere francese da 35 hl per un periodo medio da 12 a 18 mesi che esalta la pienezza del suo carattere, mantenendo intatte le sue caratteristiche di freschezza e gioventù.

**Parametri analitici medi:** Alcool: 13-13,5% Vol.

Acidità totale: 5,40 - 5,80 g/L (come acido tartarico).

Estratto secco netto: 27-30 g/l.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino brillante; profumi ampi e avvolgenti di violetta, ribes nero, amarena e menta. In bocca è fine ed asciutto con un corpo giovane ed elegante e con aromi di frutta matura, abbastanza morbido e ben bilanciato.

**Abbinamenti:** Stracotto di manzo, arrosto di vitello, cacciagione, coniglio, formaggi a pasta dura mediamente stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18° C.

**Vines and training:** 100% Nebbiolo; Guyot counter-espalier training system.

**Growing location:** Monforte d'Alba (CN).

**Name of vineyard:** Ginestra.

**Vineyard exposure:** south-east.

**Type of soil:** mainly clayey and calcareous, providing ideal water retention.

Altitude: 300-350 metres a.s.l.

**Gradient:** varying from 30 to 35%.

**Age of vines:** 20/22 years.

**Planting density:** 4000 plants/ha.

**Yield/hectare:** 6 to 6,5 tonnes.

**Harvest:** picking by hand in the first ten days of October.

**Wine-making process:** the grapes are crushed and destemmed immediately after picking, and then undergo maceration in tanks for soft, continuous extraction of the noble components in the skins. After 10 – 12 days the wine is drawn off, and the fermentation is completed without any further intake of tannins.

**Maturing:** in casks of French oak holding 35 hl for an average period of 12 to 18 month, bringing out the fullness of its character while keeping intact its youth and freshness.

**Analytical parameters:**

Alcohol: 13-13,5% by Vol.

Total acidity: 5.4-5.8 g/l (as tartaric acid)

Net dry extract: 27-30 g/l.

**Tasting notes:** bright ruby red; expansive, mouth-filling aromas of violet, black currants, wild black cherries and mint. Fine and dry on the mouth, with an elegant, young body and hints of ripe fruit; fairly soft and well-balanced.

**Pairings:** beef stew, roast veal, game, rabbit, medium mature hard cheeses.

**Serving temperature:** 18°C.

