

Paolo Conterno

dal 1886

LANGHE NEBBIOLO

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 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: 18/20 anni.

Densità di impianto: 4000 piante/ha.

Produzione/ettaro: 70 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 7-8 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 di un anno che esalta la pienezza del suo carattere, mantenendo intatte le sue caratteristiche di freschezza e gioventù.

Parametri analitici medi: Alcool: 12,5-13% Vol.

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

Estratto secco netto: 25-28 g/l.

Caratteristiche organolettiche: Colore granato vivo; profumi floreali con prevalenza della rosa e sensazioni fruttate. In bocca è voluminoso, di struttura elegante, rotondo con aromi complessi e lievementi speziati, gradevolmente persistenti.

Abbinamenti: si abbina ai primi piatti come tagliolini al sugo, ai secondi di carni salsate, ai formaggi 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: 18/20 years.

Planting density: 4000 plants/ha.

Yield/hectare: 7 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 7-8 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 one year, bringing out the fullness of its character while keeping intact its youth and freshness.

Analytical parameters:

Alcohol: 12.5-13% by Vol.

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

Net dry extract: 25-28 g/l.

Tasting notes: bright garnet red colour; flowery nose, showing roses and fruity sensations. Mouth-filling and elegantly-structured; round with complex, slightly spicy flavours lingering nicely on the palate.

Pairings: best with pasta dishes such as "tagliolini" with meat sauce, main courses of meat served with sauces, and medium-mature cheeses.

Serving temperature: 18°C.

