



DATI TECNICI

Vitigno: 100 % Nebbiolo.

Vigneti: Situati nel commune di Alba (fraz Madonna di Como) con esposizione sud-ovest ad un'altezza sul livello del mare di 400 metri e nel commune di Magliano Alfieri con esposizione sud-ovest ad un'altezza sul livello del mare di 220 metri.

Terreno: Suolo calcareo, con presenza di argilla e venature sabbiose nel comune di Alba e più sciolto e sabbioso nel comune di Magliano Alfieri.

Vendemmia: Il periodo di vendemmia può variare dal 20 Settembre al 10 Ottobre, in relazione all'andamento climatico dell'annata.

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata (27-30°C) per la durata di 10-12 giorni.

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere francese e in bottiglia per altri 8 mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche: nel bicchiere troviamo un vino con profumi pieni, dolci e vellutati, con sentori di prugna, more, liquirizia e spezie. In bocca è elegante ed armonico con una profonda struttura tannica e grande persistenza.

Età media delle vigne: 20 anni.



Sede:
Via Torino, 4
12050 Treiso CN Italia

Contatti
laganghija@laganghija.com
www.laganghija.com

Tel/Fax: +39 0173 638176
Cell: +39 333 2878624

info e aggiornamenti sul nostro sito