



DATI TECNICI

Vitigno: 100 % Nebbiolo.

Vigneti: Situati nella sottozona denominata "Giacosa" nel comune di Treiso, con esposizione Sud-Ovest ad un'altitudine di 400-420 metri sul livello del mare.

Terreno: Suolo ricco in argilla e calcare, poco profondo e con presenza di marne compatte al di sotto dello strato superficiale.

Vendemmia: Il periodo di vendemmia può variare dal 25 Settembre al 15 Ottobre, in relazione all'andamento climatico dell'annata.

Fermentazione: In botti di rovere francese per due settimane più due mesi di ulteriore macerazione.

Affinamento: In botti di rovere francese per una durata di 24 mesi e in bottiglia per altri 12 mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche: da questo Cru si ottiene un vino di grande struttura, con tannini marcati ma ben equilibrati. I profumi sono speziati e floreali. Nel bicchiere troviamo un Barbaresco dalle caratteristiche di potenza, grande eleganza, complesso e piacevole da bere con ottima attitudine all'invecchiamento.

Età media delle vigne: 65 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