

# LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

## 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, nel comune di Magliano Alfieri con esposizione sud-ovest ad un'altezza sul livello del mare di 220 metri e nel comune di Treiso con esposizione sud-ovest ad un'altezza sul livello del mare di 400 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.

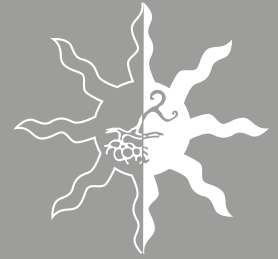
**Caratteristiche:** nel bicchiere troviamo un vino con profumi pieni, dolci e vellutati, con sentori di prugna, more, liquirizia e spezie. In bocca è elegante ed armonico con una profonda struttura tannica e grande persistenza.

**Età media delle vigne:** 20 anni.



# La Ganghija

ENZO RAPALINO



TREISO • ITALY

**Sede:**

Via Torino, 4  
12050 Treiso CN Italia

**Contatti**

[enzo@laganghija.com](mailto:enzo@laganghija.com)

[www.laganghija.com](http://www.laganghija.com)

Cell: +39 333 2878624