



Vitigno	Varietal	Rebsorte
Nebbiolo 100%	100% Nebbiolo	100% Nebbiolo.
Zona di Produzione	Production Zone	Produktionszone
Dalla raccolta delle uve di Nebbiolo di vari vigneti sparsi nella zona delle Langhe.	From the harvest of Nebbiolo grapes from various vineyards of the Langhe area.	Aus der Sammlung von Nebbiolo-Trauben aus verschiedenen Weinbergen schießen Sie in der Region Langhe.
Periodo di raccolta	Harvest Period	Erntezeit
Fine settembre / Inizio ottobre.	End of September / Beginning of October	Ende September/Anfang Oktober.
Resa per ettaro	Yield per Hectar	Hektarertrag
49 Hl/Ha - 6500 bottiglie/Ha	49 Hl/Ha-6,500 bottles/Ha (2,600 bottles/Acre)	ca. 49 hl/Ha Reben.
Vinificazione	Vinification	Weinbereitung
Macerazione in vasche d'acciaio inox per ¾ giorni poi svinatura e fine della fermentazione per ulteriori 10/12 giorni.	Maceration in stainless steel for 3-4 days, drawn off, 10-12 more days of fermentation.	Maische in Edelstahlwannen für 3-4 Tage, dann Abstich und Gärung für weitere 10-12 Tage.
Affinamento	Maturation	Lagerung:
Affina in fusti di rovere di varie capacità. Imbottigliato in estate e commercializzato dopo 2 mesi di bottiglia.	Matures in oak casks of differing capacities. Bottled in the summer and released after two months of bottle ageing.	Reift 6-7 Monate lang in Eichenfässern. Wird im Spätfrühling abgefüllt und kommt nach 2 Monaten Flaschenreife in den Handel.
Caratteristiche organolettiche	Sensory Characteristics	Organoleptische Eigenschaften:
Dal colore viola acceso di media intensità, dona profumo di lampone, fragola e violetta. Fresco e robusto, dal sapore pieno e tannino dolce.	Bright violet of medium intensity; aromas of raspberry, strawberry and violet. Fresh and robust, full flavor and soft tannins.	Farbe leuchtend violett, mäßig intensiv. Duft mit Nuancen von Himbeere und Veilchen. Frisch und robust, mit vollem Geschmack, zart tanninhaltig.
Temperatura di servizio	Service Temperature	Serviertemperatur:
16 °C / 59 °F	16 °C / 59 °F	16 °C / 59 °F
Vita media del Vino	Average Life of Wine	Durchschnittliche Haltbarkeit
Vino che da consumarsi preferibilmente nei primi anni di vita ma che ha buone capacità di invecchiare anche fino a 10 anni.	Preferable to drink the wine in the first years of life but it has the capacity to age up to 10 years.	Dieser Wein sollte bevorzugt in den ersten Lebensjahren getrunken werden, er kann aber gut auch bis zu 10 Jahren altern.
Abbinamenti gastronomici	Food Pairing	Gastronomische Empfehlungen
Ottimo per accompagnare agnolotti con ragù, risotti succulenti, fettuccine, la classica finanziaria piemontese, l'intera gamma di carni, dalle costole di vitello o d'agnello al capretto arrosto, alla faraona con funghi, al coniglio con peperoni al rognone di vitello.	Excellent to pair with agnolotti (small ravioli) with ragu, flavorful risottos, fettuccine, meat stews, meat dishes from veal chops to lamb or roasted goat or fowl with mushrooms, rabbit with peppers.	Hervorragend zu den Pastagerichten Agnolotti mit Ragout oder Fettuccine, Reisgerichten mit Sauce, der klassischen piemontesischen "Finanziera" (Hühneringeweidegericht) und dem ganzen Spektrum an Fleisch, von Kalbs- oder Lammkoteletts bis zu Ziegenrostbraten über Perlhuhn mit Pilzen, Kaninchen mit Paprika oder Kalbsnieren.



 = 1000 btg