

CASCINA PENNA-CURRADO

Langhe
Denominazione di origine controllata
Nebbiolo
Bricco Lago



ANNATA: 2022



Nebbiolo
100%

VIGNETO: Monforte d'Alba, Località San Sebastiano.

VINIFICAZIONE: La fermentazione semplice e tradizionale non invasiva con pochi rimontaggi, si svolge in 21 giorni seguita da una macerazione post fermentativa sul cappello per 5 giorni; malolattica spontanea. Un passaggio in botte e poi l'imbottigliato nell'autunno seguente.

DESCRIZIONE: Colore granato intenso. Profumi di frutta tra lampone, ciliegia e fragole di bosco; nel finale note più eteree di rosa e viola. Palato elegante con frutti rossi croccanti e frutta agrumata. Finale con un tannino morbido e avvolgente.