

# GUIDO PORRO



## LANGHE NEBBIOLO DOC



ZONA DI PRODUZIONE: Serralunga d'Alba

UVA: 100% Nebbiolo

SUPERFICIE VIGNETO: 0.6 ettaro

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest in zona collinare a 350 metri s.l.m. ca

TERRENO: Argilloso calcareo

ETA' MEDIA DELLE VITI: 10 anni

VINIFICAZIONE: metodo tradizionale a lunga macerazione: fermentazione a contatto con le bucce, senza aggiunta di lieviti per 15/20 giorni in vasche di cemento, facendo 3/4 rimontaggi giornalieri.

INVECCHIAMENTO: 6 mesi in botti di legno grandi da 25 HI

COLORE: rosso granato, intenso.

PROFUMO: nette sensazioni di frutta rossa matura.

SAPORE: giustamente tannico, molto piacevole per la sua morbidezza dovuta a un giusto rapporto tannino/corpo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17° - 18° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%/14.5% Vol

GUIDO PORRO



Via Alba, 1

12050 Serralunga d'Alba (CN) – Italia

Tel. e Fax +390173613306

E-mail: [guidoporro@guidoporro.com](mailto:guidoporro@guidoporro.com); <http://www.guidoporro.com>

Partita iva: IT 02505250049