

# LANGHE DOC NEBBIOLO



## ACCORDS

Servir à 16°C dans des verres de taille grande. Il 'accord bien avec les entrées salées, les viandes rouges, le gibier et les fromages à pâte dure.

## HISTOIRE DU VIN

L'origine du nom Nebbiolo peut être 'nebbia' c'est à dire "brouillard", pour définir l'apparence du raisin, sombre et voilé par la pruine abondante, mais aussi pour la maturation très tardive des raisins, par le passé récolté en novembre avec les premiers brouillards d'automne.

Nebbiolo a ses premières citations historiques à la fin du XIIIe siècle, en parlant de sa présence en divers régions, principalement dans le Piémont. À partir du XIXe siècle, Nebbiolo est fréquemment mentionné dans les travaux des ampélographes les plus célèbres et aujourd'hui il est sans doute le roi des Langhe.

## L'ÉTIQUETTE

L'étiquette représente le masque traditionnel piémontais, le Gianduja, évolue dans un style punk-rock. Dans cette figure est contenu l'esprit de la Langhe Nebbiolo selon Cascina Albano. Élégance et tradition donné par le fruit son transformé en énergie pure. Énergique et irrésistible à la première gorgée étonne pour sa complexité et profondeur.

## ZONE DE PRODUCTION

Les raisins proviennent de vignobles conduit en Guyot. Le sol alluvial est caractérisé par une marne argilo-calcaire.

## VINIFICATION

Les raisins sélectionnés sont cueillis à la main. Le moût, obtenu avec un foulage délicat, est fermenté dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Lors du contact avec les peaux, le vin est surveillé en permanence pour éviter une extraction excessive des tanins. La fermentation malolactique est exclusivement spontanée. La mise en bouteille a lieu entre le printemps et l'été avec une lune décroissante afin de préserver au mieux les arômes du fruit.

## NOTE DE DÉGUSTATION

Vin rouge vif aux reflets grenat. Le parfum est riche en fruits frais, avec des notes marquées de fraise accompagnée de cerise et de framboise, avec senteurs épicées rappelant celle du clou de girofle. En bouche il est sec, harmonieuse et enveloppante, avec le fruit en parfait équilibre avec les tanins prononcé et avec une acidité élégante. La finale est longue, surtout grâce à la grande structure des tanins qui est rehaussé par un arrière-goût prononcé de petits fruits. C'est un vin agréablement complexe avec une touche unique, très approprié pour le vieillissement.

## AZIENDA AGRICOLA CASCINA ALBANO S.S.A.

📍 Strada Ovello 38  
2050 Barbaresco (Cuneo) Italy  
📄 P.IVA - C.F. IT 03720050040

☎ +39 333 8696591  
🌐 [cascina-albano.com](http://cascina-albano.com)  
✉ [info@cascina-albano.com](mailto:info@cascina-albano.com)  
📱 @CascinaAlbanoBarbaresco

🐦 @Cascina\_Albano  
🍷 @cascinalbanowinery  
📺 Cascina\_Albano