


# Ressia

## LANGHE NEBBIOLO DOC "GEPÙ"

 **Denominazione** Langhe Nebbiolo DOC


 **Vitigno** Nebbiolo


 **Vigneto**


Comune: Neive  
Sottozona: Canova  
Estensione: 0,30 ha  
Resa/ha: 40/50 quintali  
Età: 2000

*Caratteristiche*

Altitudine: 380 metri s.l.m.  
Esposizione: sud  
Densità: 4300 viti/ha  
Allevamento: Guyot

 **Epoca di vendemmia** Primi giorni di ottobre, a seconda del grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

 **Metodo di raccolta** A mano in cassette forate, al fine di permettere una buona aerazione dell'uva. Tali cassette vengono trasportate in cantina per essere pigia-diraspate entro il giorno successivo.

 **Vinificazione ed affinamento** Dopo una pigiatura soffice di uve nebbiolo si procede alla fermentazione alcolica, di tipo classico in vasche di acciaio termo condizionate ad una temperatura di 28-30°C. Tramite 4 rimontaggi giornalieri di durata media di 30 minuti, si consente una macerazione di 6-8 giorni, a seguito della quale il mosto si travasa per ottenere una buona limpidezza. Dopo aver completato la fermentazione malolattica il vino prosegue il suo affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia per mesi 36, per concluderlo con ulteriori 6 mesi di bottiglia.

 **Note degustative**

Colore: granato vivo e luminoso

Profumo: grande personalità di profumi, frutta sotto spirito e speziata con le classiche nuances minerali, di grande freschezza.

Gusto: ricco, pieno e rotondo con tannini eleganti e fini, con una lieve nota acida.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina

Temperatura di servizio: 18°C

Titolo alcolometrico: 14 %

Estratto secco: 33 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Produzione annua: 2.000 bottiglie



**Azienda Agricola Rattia di Rattia Fabrizio**

Via Canova 28 | 12058 Neive (CN) | tel. +39 0173 677305 | fax +39 0173 062192 | cell. +39 333 6900131  
info@rattia.com | www.rattia.com